ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Consiglio centrale della Cattedra ambulante collegiale per la provincia di Udine

Seduta del 21 marzo 1903.

Sono presenti i signori: Beorchia-Nigris avv. Michele, Gattorno dott. cav. Giorgio, R. Andervolti, presidenti delle Commissioni di vigilanza delle singole sezioni; il rappresentante della Provincia co. A. Caratti; il rappresentante della Cassa di risparmio cav. avv. P. Capellani; il presidente dell'Associazione agraria friulana prof. cav. uff. D. Pecile; il segretario generale dell'Associazione agraria friulana prof. cav. F. Viglietto. Funge da segretario il dott. F. Berthod.

Pecile D. (Presidente dell'Associazione Agraria Friulana). Esprime la sua compiacenza nel vedere coronato il lavoro di propaganda che da due anni va esercitando l'Associazione Agraria per la riorganizzazione della sua Cattedra ambulante collegiale, colla convocazione del Comitato centrale a cui ne viene differita la direzione.

Riassume brevemente il lavoro fatto dall'Associazione Agraria: accenna alla pregevolissima relazione dell'avv. Capellani pubblicata nel *Bullettino* del 31 dicembre 1901, che servì di base al lavoro di riorganizzazione; ai contributi della Cassa di risparmio, della Provincia e del Governo a favore della Cattedra, all' azione esercitata dall' Associazione Agraria per ottenere i contributi dei Comuni e degli Enti agricoli, necessari a completare la somma occorrente per ogni Sezione e a dare garanzia dell'interessamento locale.

Comunica i contributi assicurati fin d'ora a ciascuna Sezione, avvertendo che l'elenco non può essere completo giacchè di alcuni contributi non si ebbe ancora la comunicazione ufficiale. Il Ministero e la Provincia già versarono parte dei loro contributi alle Sezioni in funzione, interessa provvedere prontamente a mettere in movimento l'intero organismo.

Fa dar lettura dello Statuto della Cattedra, richiamando l'attenzione sull'articolo 18 e comunicando che in base allo Statuto vennero convocati i contribuenti locali per la nomina delle Commissioni di vigilanza; ai singoli presidenti di queste porge il saluto dell'Associazione.

Ora per il proseguimento dei lavori interessa passare alla nomina del presidente e del vice-presidente del Consiglio a cui la nostra Associazione sarà ben lieta di affidare la direzione della Cattedra, che essa con amore ha cercato di ricostituire su basi più larghe.

OGGETTO I.

Nomina della Presidenza del Consiglio centrale.

Beorchia-Nigris e *Gattorno* propongono che per acclamazione vengano nominati a presidente e a vice-presidente del Consiglio rispettivamente il Presidente e il vice-Presidente dell'Associazione agraria friulana, benemeriti di questa iniziativa e che più di ogni altro hanno competenza per compiere e continuare l' opera così bene avviata.

Pecile e *Capellani* causa le loro molte occupazioni sarebbero grati di esserne sollevati, ma cedono alle vive ed unanimi insistenze dei colleghi.

Beorchia-Nigris. Riguardo allo Statuto, che dovrebbe essere approvato dal Consiglio centrale, vorrebbe che all'articolo 1 si dicesse che il quinquennio comincia col 1 gennaio 1903 anzicchè col 1 luglio 1902.

Pecile (Presidente) osserva che la Sezione centrale e quella di Spilimbergo funzionarono dal 1 luglio 1902 e che parte dei contributi hanno decorrenza da questa data.

Dopo breve discussione e stabilita la massima di non modificare lo Statuto approvato dal Consiglio dell'Associazione

e dal Consiglio provinciale, si delibera di rimandare la discussione dell'argomento ad una prossima seduta.

OGGETTO II.

Apertura dei concorsi.

Pecile (Presidente) fa dar lettura dell'avviso di concorso che viene approvato nei seguenti termini:

" Col presente avviso vengono aperti i concorsi ai posti di titolari per le due Sezioni di Cattedra del *Basso Friuli Occidentale* (sede S. Vito) e della *Carnia* e *Canal del ferro* (sede Tolmezzo) concorsi che resteranno aperti fino alle ore 3 pom. del 25 aprile 1903.

Gli stipendi dei titolari saranno: L. 2500 annue per la Sezione di S. Vito, L. 2700 per la Sezione di Tolmezzo, lorde della tassa di ricchezza mobile.

Gli aspiranti dovranno essere dottori in scienze agrarie con laurea ottenuta presso una delle Scuole superiori di agricoltura del Regno ed aver fatto la pratica necessaria per ben addestrarsi all'insegnamento agrario ambulante.

Essi dovranno inviare nel termine suindicato, la domanda di concorso in carta bollata di cent. 60 alla Associazione Agraria Friulana, Udine, corredandola dei seguenti documenti:

1. Fede di nascita;
2. Certificato di cittadinanza italiana;
3. Certificato di buona condotta rilasciato dal Sindaco con data non anteriore ad un mese;
4. Fedina penale di data non anteriore ad un mese;
5. Certificato medico di sana e forte costituzione fisica debitamente legalizzato e di data recente;
6. Diploma di laurea in scienze agrarie;
7. Tutti quei documenti che possono comprovare la pratica fatta dal concorrente nell'insegnamento ambulante e l'attività spiegata nel campo della tecnica e della scienza agraria.

Nelle domande il concorrente dovrà indicare se aspira alla Sezione del Basso Friuli occidentale oppure a quella della Carnia e Canal del Ferro.

Per quest'ultima è indispensabile che il concorrente possa presentare documenti comprovanti la sua conoscenza pratica dell'Agricoltura alpestre.

La nomina dei titolari sarà fatta dal Consiglio centrale della Cattedra ambulante collegiale.

Il Consiglio potrà richiedere, se credesse necessario, una prova d'insegnamento pratico in campagna.

Ciascun titolare sarà nominato per un anno in via di esperimento, dopo il quale potrà essere confermato a periodi biennali a norma del regolamento.

Il risultato del concorso verrà comunicato agli interessati non più tardi del 18 maggio e gli eletti dovranno occupare il loro posto nei limiti di tempo che verranno fissati dal Consiglio centrale. „

OGGETTO III.

Norme regolamentari per il funzionamento delle sezioni dislocate.

Pecile (Presidente). Fa dar lettura delle norme regolamentari per il funzionamento delle tre *Sezioni dislocate* che vengono dopo breve discussione, a cui prendono parte tutti i presenti, approvate come riportate a pagina 220.

Pecile (Presidente) crede che il programma a cui si riferisce il regolamento potrebbe essere, salvo ritocchi, quello già approvato dal Consiglio sociale per la Sezione di Spilimbergo. (Vedi *Bullettino* pag. 25, anno 1902).

Capellani crede che il programma dovrebbe far parte integrante del Regolamento.

Pecile (Presidente). Condivide il concetto dell'avv. Capellani e s'impegna per una prossima seduta, di coordinare il programma col regolamento per modo che essi non facciano che una cosa sola.

Con questa riserva vengono in massima approvati Regolamento e programma.

Pecile (Presidente) È forse sfuggito nella lettura dell'avviso di concorso che la sede per la Cattedra del basso Friuli occidentale venne stabilita a S. Vito e non a Pordenone, che potrebbe parere la sede più centrica e naturale.

Nel lavoro di organizzazione si è sempre evitata la determinazione delle sedi ritenendo che le sezioni dovessero trovare sede naturale dove maggiori erano le simpatie e maggiori i contributi. La propaganda si è esercitata ovunque con eguale intensità, ma non ovunque con eguale successo.

Nel basso Friuli occidentale, mentre a Pordenone e Sacile non si ebbero adesioni, a S. Vito l'idea della istituzione di una Sezione della nostra Cattedra ambulante ha trovato immenso favore: Circolo, Comune capoluogo e Comuni contermini hanno largamente contribuito arrotondando il fondo necessario così da rendere possibile l'immediata organizzazione della Sezione.

È giusto compenso a questo buon volere, e valida assicurazione che la Sezione troverà ambiente favorevole il designare come sede della Sezione S. Vito, ciò che non impedirà che la Sezione possa portare la sua azione efficace anche nei distretti di Pordenone e Sacile.

Caratti A. fa qualche obbiezione a cui risponde *Gattorno.*

Dopo di che, messa ai voti la massima che pel quinquennio corrente, sede della Cattedra per i tre distretti del Basso Friuli occidentale abbia ad essere S. Vito, viene approvata ad unanimità.

Il Presidente comunica che la Sezione di Spilimbergo distribuisce a tutti i contribuenti il giornale l'*Amico del Contadino.* Ritiene questa un' utile propaganda, un modesto compenso ed un mezzo di controllo per i contribuenti; Nel mentre nell'*Amico* si conterranno tutte le notizie sulle attività delle Sezioni, propone che questo sistema si adotti come massima per tutte le Sezioni.

La proposta è appoggiata e accettata ad unanimità, il Consiglio lascia alla Presidenza la determinazione delle modalità.

OGGETTO IV.

Disposizioni relative al personale già in funzione.

Il Presidente comunica come la Sezione centrale e quella di Spilimbergo abbiano lodevolmente funzionato, occorre che il relativo personale che ha coscienziosamente compiuto il suo dovere sia ricompensato e che ciò avvenga con effetto retroattivo dal 1 gennaio 1903.

Domanda che il dott. Detalmo Tonizzo venga nominato titolare della Sezione di Spilimbergo con lo stipendio eguale a quello del titolare della Sezione di Tolmezzo, ossia con L. 2700.

Caratti A. Chiede se non sia necessario di aprire il concorso anche per Spilimbergo.

Pecile (Presidente). Spiega che non essendo dal Ministero fatta richiesta per la nomina del titolare ed avendo il dott. Tonizzo lodevolmente coperto il posto nel decorso anno, di che fa fede anche la pubblicazione sui *Pascoli alpini*, che presenta, non crede vi sia ragione per aprire il concorso.

Messa ai voti la nomina del dottor Tonizzo, viene deliberata ad unanimità.

Pecile (Presidente). Ritiene che lo stipendio del dott. Berthod che presso la Cattedra centrale ha lavorato con zelo ed assiduità per la riorganizzazione della istituzione e che ha sempre preso parte a tutte le attività della Cattedra, devesi portare allo stesso limite di quello del titolare della Sezione di pianura.

La Cattedra non contribuirebbe nello stipendio del dottor Berthod che con L. 1000, nel mentre il resto dello stipendio è a carico dell'Associazione.

Siccome il prof. Viglietto direttore della Cattedra non ha stipendio sul bilancio della stessa, della quale non potrà avere che l' alta direzione, propone che al dott. Berthod venga conferito il titolo di vice-direttore.

Capellani osserva che non esistendo nella pianta organica del personale la carica di vice-direttore e non potendo venir modificato lo Statuto dovrà questa variazione alla pianta stessa venir deliberata dal Consiglio nel regolamento della Sezione centrale, non ancora compilato.

Essendo l'ora tarda propone si rimetta ogni deliberazione ulteriore alla seduta che in epoca prossima dovrà tenere il Consiglio per l'esame dei titoli dei concorrenti.

Ciò è tanto più conveniente in quantochè non è ancora nominato il rappresentante del Governo.

Il Consiglio sarà riconvocato per il 9 maggio. Frattanto i singoli membri prenderanno notizia dei titoli dei concorrenti per poter in quel giorno passare anche alla nomina dei titolari alla Sezione di Tolmezzo e San Vito al Tagliamento.

Sono presenti: il prof. cav. uff. D. Pecile (presidente), i rappresentanti della Cassa di Risparmio (cav. avv. P. Capellani), del Governo (on. U. Caratti), della Provincia (co. A. Caratti) i signori R. Andervolti, avv. Beorchia-Nigris, dott. G. Gattorno, presidenti delle Commissioni di vigilanza delle singole Sezioni; il direttore della Cattedra Ambulante, cav. prof. F. Viglietto. Funge da segretario il dott. F. Berthod.

Statuto e Regolamento.

Pecile (Presidente).

Stabilita la massima di non modificare lo statuto approvato dal Consiglio dell' Associazione Agraria Friulana e dal Consiglio Provinciale, sono state raccolte nel Regolamento le disposizioni che devono determinare le funzioni del Consiglio e della Cattedra Centrale; si tenne conto della raccomandazione del consigliere avv. Beorchia-Nigris di non fissare il primo luglio 1902 come data della decorrenza dei contributi, nell'articolo ultimo del Regolamento.

Messo ai voti lo statuto della Cattedra Ambulante Collegiale per la provincia di Udine come approvato dal Consiglio dell' Associazioue Agraria e dal Consiglio Provinciale, il Consiglio lo approva all'unanimità.

Dopo breve discussione il regolamento viene approvato alla unanimità nei seguenti termini, colla clausola che entro un anno vi siano introdotte quelle eventuali modificazioni che la pratica potrà consigliare.

ART. 1.

Fino dal 1869 presso l' Associazione Agraria venne iniziato l' insegnamento agrario ambulante collegiale il quale in seguito andò assumendo tale importanza da far ritenere ora opportuna anche la creazione di alcune sezioni staccate nei punti più lontani della sede centrale, onde l' insegnamento sia intensificato là dove maggiore se ne sente il bisogno.

ART. 2.

La Cattedra Ambulante Collegiale ha la sua sede in Udine presso l' Associazione Agraria Friulana ed è regolata, oltre che dallo Statuto generale, dal presente Regolamento riguardante il Consiglio, la Cattedra centrale e le sezioni distaccate.

Consiglio centrale.

ART. 3.

Il Consiglio centrale, oltre le funzioni indicate all'art. 12 dello Statuto, terrà la contabilità generale della Istituzione. Esso, a mezzo del suo Presidente, o di chi ne fa le veci, riscuoterà i contributi dei vari enti morali o persone, accreditandone le diverse sezioni, a seconda di quanto è stabilito all'articolo 9 dello Statuto.

ART. 4.

Esso rimetterà alle singole Sezioni gl' importi loro spettanti nei limiti del preventivo e nelle epoche da stabilirsi d'accordo, verso ricevuta del Presidente della Commissione di vigilanza o di chi ne fa le veci.

ART. 5.

Qualora in corso d' anno si presentasse la necessità di fare qualche spesa non stata a suo tempo preventivata, il Consiglio di vigilanza della Sezione che ha questa occorrenza, ne darà notizia al Consiglio centrale e tale spesa potrà essere fatta solo dopo approvazione del Consiglio centrale.

E così per ogni altra modificazione al preventivo.

In caso di urgenza potrà provvedere la Presidenza centrale, salvo sanatoria del Consiglio alla prima tornata.

ART. 6.

Spetta al Consiglio centrale di fissare annualmente le tariffe d' indennità per vitto e alloggio da applicarsi ai titolari delle Sezioni, di cui al successivo art. 27.

ART. 7.

Il Consiglio centrale potrà invitare i titolari delle Sezioni presso la sede dell'Associazione Agraria Friulana per istruzioni o per altro: i titolari non po-

tranno esimersi da tale obbligo se non per ragioni di forza maggiore riconosciuta dal Consiglio stesso.

Art. 8.

Sarà cura del Consiglio centrale di nominare annualmente una Commissione per le esperienze colturali da eseguirsi nell'ambito della Cattedra Collegiale.

Essa sarà costituita da quattro membri e presieduta dal Presidente del Consiglio centrale. Inoltre formano parte di diritto della stessa il direttore e il vice-direttore della Cattedra centrale nonchè i titolari delle varie Sezioni.

Art. 9.

Tale Commissione ha sede in Udine presso l'Associazione Agraria Friulana. I titolari delle Sezioni hanno diritto per queste vacazioni e per quelle dell'articolo 7 ad indennità come all'articolo 27 lettera *b*, delle norme speciali relative ai titolari delle Sezioni dislocate.

Direzione.

Art. 10.

Al direttore della Cattedra centrale spetterà la designazione dei conferenzieri, tenuto conto delle loro speciali attitudini e delle esigenze locali. Sarà sua cura di fare in modo che ogni Comune contribuente abbia non meno di due conferenze o sopraluoghi nell'annata.

Art. 11.

In occasione di mercati nei Comuni contribuenti sarà obbligo del direttore per quanto possibile, di mandare taluno dei conferenzieri a disposizione del pubblico in un locale che sarà predisposto dal Comune stesso.

Nei giorni di mercato, tanto di derrate che di animali in Udine, il direttore o il vice-direttore o taluno dei conferenzieri saranno presso l'Associazione Agraria a disposizione del pubblico per consultazioni in ore che saranno fissate e rese di pubblica ragione nell'*Amico del Contadino.*

Art. 12.

Il direttore ha inoltre la sorveglianza delle varie Sezioni. Egli dovrà seguire il lavoro dei singoli titolari, curando che dai medesimi sia svolto il programma prestabilito; impartirà consigli ed istruzioni quando sarà del caso.

Art. 13.

Ogni anno il direttore presenterà una relazione al Consiglio centrale esponendo l'opera dei singoli titolari, i lavori intrapresi, e le proposte per l'anno successivo.

Art. 14.

Al principio di ogni anno convocherà in Udine i titolari delle varie sezioni dando loro precise istruzioni sul modo di esplicare le singole attività.

Art. 15.

Il direttore farà anche da cassiere per la Cattedra Collegiale.

Art. 16.

Il vice-direttore supplirà il direttore in tutte quelle occasioni in cui questi sarà impedito od altrimenti occupato.

Sezione Centrale.

Art. 17.

I conferenzieri dovranno mensilmente far conoscere al direttore della Cattedra i giorni dei quali essi possono disporre a favore della Cattedra.

Art. 18.

Ciascun conferenziere entro la settimana successiva alla conferenza, dovrà rimettere alla Direzione della Cattedra una breve relazione circa l'argomento trattato, le interviste avute coi varii agricoltori, accennando ai bisogni più urgenti della plaga visitata: di più dovrà far seguire una brevissima nota sulla condizione dei raccolti e dei lavori campestri.

Art. 19.

Per le conferenze tenute nel territorio della Cattedra centrale saranno corrisposte ai conferenzieri per diaria e spese di trasporto L. 20 per giornata,

Art. 20.

Il conferenziere nella giornata assegnata per la conferenza procurerà possibilmente di prestare la sua azione in due comuni limitrofi o almeno terrà nella stessa località una conferenza teorica ed una pratica.

Art. 21.

Qualora il conferenziere dovesse portarsi fuori del territorio della Cattedra centrale gli sarà dalla Presidenza di volta in volta fissato l'onorario.

Art. 22.

A completare il personale fisso della Cattedra, vi sono due assistenti, il primo avrà l'incarico di redigere l'*Amico del Contadino*, valendosi anche della cooperazione dei titolari delle Sezioni, dei conferenzieri, e di altri volenterosi, nonchè il *Bullettino* dell'Associazione Agraria con la collaborazione del personale dell'Associazione stessa; il secondo avrà specialmente l'incarico di sorvegliare i campi per le esperienze colturali, nonchè quelli dimostrativi e di fare sopraluoghi sopra indicazioni del direttore.

Art. 23.

Lo stipendio del direttore, segretario generale dell'Associazione Agraria Friulana è sostenuto dall'Associazione Agraria stessa.

Al vice-direttore, segretario dell'Associazione Agraria, competerà oltre alle L. 1500 annue pagate dall'Associazione un complemento di stipendio di L. 1000.

Gli stipendi degli assistenti saranno rispettivamente L. 1500 per l'assistente incaricato di redigere i giornali, e L. 1200 per l'assistente agronomo.

Art. 24.

Quando fossero incaricati gli assistenti di tenere conferenze fuori comune, ai medesimi non spetterà che l'indenizzo che sarà fissato dal Consiglio centrale.

Art. 25.

Alla Commissione di vigilanza sono devolute le mansioni indicate all'art. 7 dello Statuto.

Il direttore della Cattedra funge da segretario.

Art. 26.

Nella circoscrizione della Cattedra centrale si comprendono i seguenti distretti: Udine, Tarcento, Gemona, Codroipo, Palmanova, Latisana, S. Daniele, Cividale e S. Pietro.

Sezioni dislocate.

Art. 27.

Competerà al titolare oltre allo stipendio, pagato in quote mensili postecipate, di L. 2500 per la sezione di pianura e di L. 2700 per le due sezioni alpestri:

a) l'uso d'una bicicletta della quale egli dovrà servirsi per quanto possibile a risparmio di spese di trasporto;

b) il rimborso delle spese effettive dove e quando non è possibile l'uso della bicicletta, oltre una indennità per vitto e alloggio che verrà liquidata e pagata mensilmente dalla Commissione di vigilanza secondo la tariffa stabilita annualmente dal Consiglio centrale;

c) nella parte di regione alpestre, priva di strade carrozzabili, sarà devoluto un rimborso kilometrico, da stabilirsi, per il viaggio a piedi.

Art. 28.

I contribuenti alle sezioni potranno richiedere al titolare conferenze pubbliche e sopraluoghi che saranno, in quanto possibile, concessi purchè ne assicurino la buona riuscita con la scelta delle giornate più convenienti, del locale adatto e si interessino di procurare un sufficente concorso di agricoltori.

I privati che desiderassero sopraluoghi per proprio speciale interesse dovranno ottenere la speciale concessione dalla Commissione di vigilanza, fornire i mezzi di trasporto e pagare L. 5 per ogni giornata o frazione di giornata.

Il titolare di regola non potrà accumulare più indennità nella stessa giornata.

Art. 29.

Il titolare cercherà di tenere non meno di due conferenze o sopraluoghi nell'annata in ciascuno dei Comuni con-

tribuenti distribuendoli secondo norme da stabilirsi dalla Commissione di sorveglianza.

ART. 30.

Il titolare che si reca fuori sede dovrà brevemente riassumere in apposito registro lo scopo delle gite, il lavoro fatto, e terrà una succinta nota giornaliera della attività della Sezione che darà poi il materiale per il riassunto annuale.

Dovrà progettare, d'accordo colla Commissione di vigilanza, quel maggior numero di campi di dimostrazione compatibili col bilancio della sezione, ed avere di mira tutte le attività accennate nell'articolo seguente.

ART. 31.

I titolari delle Sezioni dovranno tenere conferenze, o piuttosto conversazioni in tutti i giorni festivi, nei vari comuni parlando possibilmente sempre dei lavori di stagione e di interesse locale;

dare consulti orali, o per iscritto, o a mezzo dell'*Amico del contadino,* agli agricoltori che li richiedessero;

eseguire, occorrendo, piccoli saggi per conto degli agricoltori;

trovarsi a disposizione degli agricoltori, (sia pure in pubblico esercizio), nei giorni in cui si tengono mercati per rispondere ai vari quesiti che potessero esser loro rivolti;

dirigere esperienze colturali adattate alle varie località, sopra terreni forniti da agricoltori del luogo, i quali possibilmente presteranno la mano d'opera, i concimi ecc.;

interessarsi in modo speciale al miglioramento zootecnico e all'igiene del bestiame promovendo associazioni di allevatori, esposizioni sistematiche, sorvegliando le stazioni di monta taurina ecc.;

seguire, d'accordo coll'autorità scolastica, l'insegnamento agrario impartito dai maestri nelle scuole elementari fornendo ai maestri aiuti e consigli;

promuovere la cooperazione e la mutualità facendo sorgere specialmente associazioni di credito, d'acquisti in comune, di produzione, (latterie ecc.), e associazioni di assicurazione;

organizzare piccole esposizioni, pubbliche prove di strumenti, adunanze di agricoltori per trattare speciali argomenti d'interesse agricolo, ecc.;

contribuire con conferenze e con speciale sorveglianza alla difesa dalla Diaspis, dalla Fillossera e in generale di tutte le cause nemiche delle piante;

collaborare in ogni numero nell'*Amico del Contadino* specie per quanto riguarda quelle notizie che pur essendo d'interesse generale possono in particolar modo riuscire utili o di maggior attualità per gli agricoltori del rispettivo territorio, riservando al *Bullettino* dell'Associazione Agraria Friulana studi di maggior mole od importanza, e la relazione sommaria sulle condizioni agricole della località che ogni anno i titolari dovranno presentare al Consiglio Centrale.

ART. 32.

I titolari delle zone alpestri si occuperanno in modo speciale

del miglioramento dei pascoli alpini con riguardo

a) ai miglioramenti fondiari, quali il rinsaldamento dei terreni, il miglioramento della viabilità, il rinettamento del pascolo, la costruzione di ricoveri pel bestiame, di casère razionali e di concimaie, l'irrigazione e la provvista d'acqua;

b) ai miglioramenti colturali, e precisamente la raccolta e conservazione del letame; il miglioramento della cotica; la formazione dei prati falciabili;

c) ai miglioramenti dei contratti d'affitto, con speciale riguardo ai patti contrattuali risguardanti il carico delle malghe, la distribuzione del letame, la manutenzione dei fabbricati, le migliorie, ecc.; all'adozione della forma cooperativa d'uso delle Alpi;

del miglioramento del caseificio

a) nelle macchine ed utensili per la fabbricazione del burro e formaggio.

b) nei sistemi usati per la fabbricazione dei prodotti.

ART. 33.

Il lavoro della Sezione e l'opera del titolare saranno seguiti dalla Commissione di vigilanza la quale potrà richiamare il conferenziere all'adempimento del suo dovere dandone avviso al Consiglio centrale il quale, qualora ne riconoscesse la necessità, potrà provvedere a misure disciplinari, dal richiamo, alla sospensione, al licenziamento.

L'opera dei titolari delle Sezioni sarà inoltre costantemente sorvegliata e controllata dal Direttore della Cattedra centrale.

Art. 34.

Il titolare, avrà residenza ordinaria nel Capoluogo, sede della Cattedra e non potrà assumere altri impieghi od incarichi all'infuori di quelli a lui conferiti od autorizzati dal Consiglio centrale.

Funzionerà da Segretario della Commissione di vigilanza, terrà la corrispondenza e la contabilità e dovrà presentare alla Commissione alla fine di ciascun mese una relazione particolareggiata sul lavoro della sezione; curerà inoltre la biblioteca ed il materiale scientifico di cui ciascuna sezione potrà man mano fornirsi.

Art. 35.

Al titolare saranno concessi annualmente 15 giorni di ferie in epoca da determinarsi dal Consiglio centrale sentita la speciale Commissione di vigilanza.

Art. 36.

I titolari saranno nominati per un anno, in via di esperimento, dopo il quale potranno essere confermati nella nomina per un biennio, rinnovabile, salvo disdetta, sei mesi prima della scadenza.

Art. 37.

Agli effetti di questo Regolamento l'anno incomincia al 1 luglio e finisce al 30 giugno.

Disposizioni relative al personale per la Cattedra Centrale.

Pecile (Presidente).

Nell' ultima seduta si dovettero rimandare le deliberazioni definitive riguardanti il personale per la Cattedra Centrale non essendo ancora concretate le disposizioni regolamentari necessarie; approvate ora queste la Presidenza propone venga nominato a vice-direttore della Cattedra ambulante il dott. F. Berthod che da più di due anni la nostra Cattedra Collegiale annovera tra i suoi preziosi elementi.

Il Consiglio all' unanimità nomina il dott. F. Berthod a vice-direttore della Cattedra ambulante Collegiale per la Provincia di Udine.

Pecile (presidente).

A completare il personale della Cattedra Centrale, devono essere nominati due assistenti, il primo avrà l' incarico di redigere l' *Amico del Contadino* e il *Bullettino* dell' Associazione Agraria con la collaborazione del personale dell'Associazione stessa; il secondo avrà specialmente l' incarico di sorvegliare i campi per le esperienze colturali, di fare sopraluoghi, ecc.

La Presidenza propone vengano nominati a coprire queste cariche i sigg. E. Marchettano di Udine che ha in questi giorni superato gli esami dell'ultimo anno della Scuola Superiore di Agricoltura di Milano e l' agr. A. Villoresi che presso il nostro Istituto tecnico si licenziò in Agronomia nel 1902.

Il Consiglio approva.

Nomina dei titolari per le Sezioni della Cattedra Ambulante con sedi a S Vito ed a Tolmezzo.

Pecile (presidente).

Secondo le deliberazioni prese dal Consiglio nell'ultima seduta venne aperto il concorso per la nomina dei titolari delle Sezioni ancora scoperte.

Prendono parte al concorso in totale 16 concorrenti, dei quali parecchi per la Sezione con sede a S. Vito, relativamente pochi i concorrenti per la Sezione di Tolmezzo; tenute presenti le condizioni speciali richieste, la cosa facilmente si spiega. Alcuni aspiranti poi concorrono senza distinzione di sede.

Per risparmio di tempo la Presidenza riassume brevemente per ogni concorrente notizie generali sulla laurea e sui documenti presentati.

Questo primo lavoro d' indagine sul valore dei titoli presentati dai singoli concorrenti, permette al Consiglio di procedere, tenuto presenti le condizioni speciali delle due zone, ad una scelta preliminare dei candidati che meglio si distinguono.

Dopo lunga discussione, a cui prendono parte tutti i consiglieri, il Presidente distribuisce le schede per la vo-

tazione. Fatto lo scrutinio il Presidente proclama eletti i sigg. dott. E. Bassi ed E. Voglino, rispettivamente per la Cattedra di S. Vito e per quella di Tolmezzo.

Disposizioni amministrative

Pecile (presidente).

Occorrendo provvedere urgentemente per l'amministrazione dei fondi, propone di invitare le singole Commissioni di vigilanza a presentare i preventivi. Per intanto il Consiglio centrale dovrebbe amministrare direttamente i fondi a disposizione della Cattedra.

Il Consiglio all'unanimità delibera di invitare le Commissioni di vigilanza delle singole Sezioni a preparare i preventivi con decorrenza del 1 luglio 1903 al 30 giugno 1904, e che frattanto l'amministrazione dei fondi a disposizione venga fatta dal Consiglio centrale che pagherà direttamente gli stipendi, rimborsando in oltre altre eventuali spese dopo approvate dalle singole Commissioni di vigilanza.

Pecile (presidente).

In occasione del Congresso Agrario che si terrà in Udine durante l'Esposizione Regionale Agraria, la Giunta per l'acquicoltura, funzionante presso l'Associazione agraria, riterrebbe opportuno fossero tenute sotto gli auspici della nostra Cattedra Ambulante delle conferenze sulla pesca e l'acquicoltura dal personale della Scuola Regionale di pesca fondata testè in Venezia col fine di rendere viepiù popolare questo ramo dell'industria agricola, tanto importante pel nostro paese.

La Giunta per l'acquicoltura avanzò in proposito formale domanda alla Presidenza del Consiglio Centrale. Questa, conscia del grande interesse che rappresenta per l'agricoltura friulana l'utilizzazione del suolo acqueo, e dell'alta missione riservata alla Giunta speciale chiamata ad adoperarsi perchè non venga sperperato un ricco patrimonio alimentare di cui fruiscono specialmente le popolazioni campestri, crede di dover sottoporre al Consiglio l'argomento; in caso di concessione si dovrà attingere ai fondi della Cattedra per le somme occorrenti. Le conferenze si faranno in una o due giornate e le spese non oltrepasseranno certamente le L. 100.

Il Consiglio delibera di accogliere la domanda concedendo, nel limite accennato, il fondo necessario.

Dopo ciò la seduta è tolta.

F. Berthod.

Commissione per la difesa del Friuli dalla fillossera.

Seduta del 3 marzo 1903.

Sono presenti i signori: Pecile prof. cav. uff. Domenico, Bonomi prof. Zaccaria, Canciani cav. ing. Vincenzo, di Trento co. Antonio, Petri prof. uff. cav. Luigi, Portelli dott. Sisto; Berthod dott. F., segretario.

Il prof. Pecile informa che oltre le numerose conferenze su tutti i temi riguardanti la difesa del Friuli dalla fillossera, vista la gravità che andava assumendo l'infezione fillosserica della Provincia, si credette opportuno di rendere più intensa la vigilanza antifillosserica, e di esercitare una propaganda attivissima a mezzo della stampa, intenta a illuminare gli agricoltori sul modo di scongiurare il grave pericolo che minaccia e di continuare gli studi che permettano, diffondendosi il flagello, una razionale ricostituzione dei vigneti a fine di mantenere la produzione vinaria del Friuli.

Molti agricoltori dei Comuni friulani, dove si è scoperta la fillossera, si trovarono nel passato anno gravemente danneggiati dai divieti fillosserici nei riguardi del trasporto delle barbabietole, delle patate, del letame, ecc. E la nostra Associazione ha creduto doveroso farsi interprete dei desideri degli agricoltori per

quanto riguarda tutte le disposizioni che danneggiano gli interessi agrari senza raggiungere l'intento di ostacolare la diffusione della fillossera.

Il Ministero accogliendo tali voti con speciale decreto abrogò le disposizioni lamentate. Nell'intento di conciliare i divieti stabiliti dalla legge, colla esportazione di piantine dai Comuni friulani, forti produttori di piante da commercio, e specialmente di gelsi, ai quali venne applicato il decreto di infezione fillosserica, il nostro Sodalizio (in pieno accordo colla regia Delegazione fillosserica) sollecitò dal Ministero la concessione dell'impianto di vasche di disinfezione in uno dei Comuni fillosserati di Castions, Gonars e Bagnaria Arsa fra loro a contatto.

Il grave danno che questi Comuni avrebbero risentito dal non trovarsi più in grado di poter vendere le piantine prodotte fuori del territorio del Comune; gli ottimi risultati avuti in altre località fillosserate, dall'impianto delle vasche e la buona disposizione, dei Municipi interessati a contribuire nelle spese di costruzione e conduzione delle vasche stesse, ci incoraggiarono a fare le maggiori sollecitudini al Ministero per ottenere che fosse preso il provvedimento in parola.

Le vasche vennero impiantate e funzionarono ottimamente permettendo il commercio ai vivaisti, ed evitando che eventuali contrabbandi avessero a diffondere l'infezione.

Nella passata stagione venne poi intrapreso uno straordinario lavoro di esplorazione ai più importanti vivai di viti della Provincia tenuti a scopo di commercio; è superfluo far rilevare l'importanza di queste visite come mezzo di prevenire il diffondersi della temuta malattia. A fine di agevolare questo lavoro, si fece un'accurata inchiesta per accertare il numero e la distribuzione di tutti i vivai sparsi nella provincia, e le esplorazioni si continuarono fino a che la stagione avanzata lo permise. Nel corrente anno il lavoro verrà ripreso nelle località poste al di fuori della progettata zona d'azione delle squadre governative.

Il Ministero approvò pure il piano di esplorazione concretato d'accordo con il Commissario antifillosserico per la regione Veneta, prof. Giunti, nei seguenti termini:

1.° Riesplorazione intensiva (intorno ai centri per un raggio variabile dai 300 ai 1000 metri) dei Comuni di Castions di Strada, Gonars e Pozzuolo; oltre quel raggio esplorazione media.

2.° Esplorazione media dalla parte rimasta inesplorata nella campagna 1901 dei Comuni di Mortegliano, Lestizza, Talmassons, Muzzana e S. Giorgio di Nogaro, nonchè dei Comuni di Bertiolo, Teor, Rivignano e Pocenia, totalmente inesplorati in detta campagna.

3.° Eplorazione media dei Comuni di Udine, Pasian Schiavonesco, Rivolto, Codroipo, Camino, Varmo, Ronchis, Latisana, Precenicco, Palazzolo dello Stella, Carlino, Marano, Trivignano, Santa Maria la Longa, Pavia di Udine e Pradamano.

Il lavoro delle squadre incominciato agli ultimi di luglio proseguì regolarmente, causa però le infezioni abbastanza gravi scoperte in alcune località, rimasero da esplorarsi i Comuni di Bertiolo, Teor, Rivignano, Pocenia, Udine, Pasian Schiavonesco, Rivolto, Codroipo, Camino, Varmo, Ronchis, Latisana, Precenicco e Palazzolo.

La nostra Associazione (dietro autorizzazione avuta dal Consiglio nella seduta del 25 gennaio p. p.) insieme alla consorella Trevigiana e alla Società degli agricoltori italiani, si fece iniziatrice di un Congresso nazionale antifillosserico che

si tenne nel passato ottobre in Conegliano nella ricorrenza della esposizione agricola progettata in occasione del 25.° anniversario della fondazione di quella Scuola di enologia e viticoltura.

È stato un Congresso riuscitissimo e fecondo. Vi presero parte scienziati, enologhi e moltissimi viticultori di ogni parte d'Italia, e l'autorevole adunanza si spiegò in senso pienamente favorevole ai principi sempre espressi nei riguardi fillosserici, dal nostro Sodalizio.

La vigilanza rigorosa, le esplorazioni accurate potranno permettere di frenare l' invasione fillosserica, ciò però non toglie l'opportunità di continuare gli studi e le ricerche intorno alle ricostituzioni su ceppo americano. Nulla si è perciò trascurato a questo riguardo.

Nel vivaio di Porta Gemona si sono proseguite le esperienze d'innesto dei più rinomati vitigni friulani. Nello stesso vivaio si trovano attualmente diverse viti americane e precisamente le seguenti:

Rip. Glabra — *Rip. Tomentosa* — *Rip. Baron Perier* — *Rip. Gloire de Montpellier* — *Rupestris comune* — *Rupestris du Lot* — *Berlandieri Ressegnier N. 1* — *Vialla* — *Solonis* — *Cinerea.*

Nel passato anno insieme a lavori di selezione si procedette a prove d'innesto. Il Rafosco e il Prosecco vennero innestati su Riparia Gloire de Montpellier. Si avranno così piccoli filari esperimentali di viti bimembri il cui studio contribuirà a risolvere la questione della ricostituzione dei nostri vigneti.

Si ottenne dal Ministero l'impianto in Provincia di due vivai per la produzione del legno resistente, il maggiore di questi, della superficie di 1 ettaro, sorgerà a Martignacco.

Le varietà di viti calcicole verranno esperimentate nel mezzo ettaro di terra calcare scelta a S. Giorgio della Richinvelda.

I nuovi vivai saranno popolati esclusivamente colle preziose viti nominate che da più anni il Ministero ha allo studio alle isole Tremiti.

In quanto alla propria azione la Commissione delibera di continuare la propaganda a mezzo di conferenze, pubblicazioni, circolari, ecc. per mantener desta l'attenzione degli agricoltori, sulla necessità di una attiva vigilanza; di indire riunioni di proprietari nei maggiori centri viticoli per promuovere l'impianto di vivai consorziali di viti americane; di bandire un concorso a premi per l'impianto di vivai di viti resistenti innestate e di continuare nel vivaio di Porta Gemona, le esperienze sull'adattamento, e l'affinità all'innesto delle viti resistenti colle nostrane.

Il R. Commissario antifillosserico per la Regione Veneta crederebbe opportuno proporre al Ministero, a fine di poter compiere un lavoro più rapido che ci permetta di conoscere esattamente e al più presto l'estensione dell'infezione fillosserica in Provincia, che venga adottato in avvenire il sistema di distruggere le piante che si scoprono infette e di trattare col metodo curativo (25 quintali per m^2 di solfato di carburo) le piante della zona di sicurezza.

Nel caso di sopravvivenza di infezione il Governo affitterebbe i terreni continuando i provvedimenti di difesa.

Oltre a rendere più sollecito il lavoro di esplorazione si verrebbe con questo

sistema a rendere meno gravi le condizioni dei proprietari dei vigneti fillosserati, le piante legnose diverse dalla vite non verranno distrutte.

Verranno così a sopprimersi molti coefficienti di spesa, scassi, vigilanza, guardie ecc. e quindi anche coi mezzi limitati di spesa messi a disposizione dal Governo, si potrà aumentare il numero delle squadre e procedere più rapidamente nei lavori di esplorazione.

La Commissione delibera di appoggiare il piano di lavoro proposto dal regio Commissario per la regione veneta per la campagna 1903 e cioè:

riesplorazione intensiva delle zone fillosserate dei Comuni di Castions di Strada, Gonars, Bagnaria Arsa, Pozzuolo del Friuli e S. Giorgio di Nogaro, rimandando l'esplorazione dei Comuni risultanti immuni ad altra campagna;

esplorazione media nel Comune di Palmanova, S. Giovanni di Manzano, Manzano, Corno di Rosazzo, Prepotto, Ipplis, Cividale, Premariacco e Buttrio;

esplorazione media dei Comuni di Bertiolo, Teor, Rivignano, Pocenia, Udine, Pasian di Schiavonesco, Campoformido, Rivolto, Codroipo, Camino, Varmo, Ronchis, Latisana, Precenicco e Palazzolo dello Stella e della parte del Comune di Talmassons rimasta inesplorata nel 1902.

La Commissione esprime inoltre il voto che l'esplorazione sia portata in tutto il distretto di Cividale specie verso il confine. F. B.

Commissione per le esperienze colturali

Seduta del 13 marzo 1903.

Sono presenti i signori: Pecile prof. cav. Domenico, presidente, Rubini dott. cav. Domenico, Bonomi dott. prof. Zaccaria, Feruglio agr. Domenico. Assente il dott. Franchi.

Il Presidente riferisce come per la riorganizzazione della Cattedra ambulante, la Commissione dovrebbe cessare il suo lavoro, lavoro che in avvenire verrebbe svolto dalla Cattedra stessa. Però egli opina che la Commissione venga aggregata alla Cattedra di cui può essere valido aiuto. Dà poi incarico al prof. Bonomi e al dott. Rubini di fare un riassunto dell'opera sin qui svolta dalla Commissione per le esperienze colturali.

Il prof. Bonomi dà lettura del piano dei campi di dimostrazione iniziati per cura della sezione di Cattedra di Spilimbergo. Queste prove tendono alla dimostrazione di queste due questioni:

1.° Utilità d'introdurre la concimazione chimica sui prati naturali ed artificiali della vasta plaga montana dei distretti di Maniago e Spilimbergo.

2.° Utilità della concimazione fosfatica nella zona di pianura degli stessi distretti. La Commissione approva il piano delle esperienze istituite per cura del dott. Tonizzo titolare della Cattedra.

Il prof. Bonomi riferisce poi sui risultati dell'esperienze del perfosfato e calce in confronto al *Thomas*, e del perfosfato basico pure in confronto al *Thomas*. Alcuni risultati sono già stati resi noti sul *Bullettino*. Le esperienze continuano in vari punti della provincia.

Sulla convenienza di usare concimi potassici proseguono le prove al podere

del regio Istituto tecnico di Udine e due relazioni in proposito sono già state pubblicate sul *Bullettino*.

Sui miscugli di erbe foraggere per terreni umidi hanno riferito due esperimentatori: il co. A. Caratti e il dott. Franchi. Le due relazioni sono finora favorevoli a questi miscugli.

A Ovaro si sono istituiti quattro campi esperimentali costituiti da otto panelle ciascuno. Sono sotto la sorveglianza del Circolo agricolo locale.

Per le esperienze nuove da eseguirsi nel 1903 il prof. Bonomi riferisce che vi fu un sopraluogo ai prati di Sammardenchia al nord di Tarcento che si dicevano refrattari ai concimi chimici. Detti terreni si riscontrarono di natura fortemente argillosa. Vennero presi diversi campioni di detto terreno di cui si faranno rispettive analisi per cura della regia Stazione agraria.

La Commissione delibera di studiare maggiormente la flora di quei terreni con altro sopraluogo, e di istituire possibilmente dei campi d'esperienza.

Sullo studio delle essenze che costituiscono la flora dei prati naturali la Commissione deliberò d'iniziare il lavoro insieme a qualche professore di botanica.

Il dott. Rubini raccomanda d'insistere sulla propaganda in favore della coltivazione della lupinella in terreni aridi e montuosi ch'egli dice aver provata con ottimo successo.

Per i campi di dimostrazione da istituirsi nei dintorni di Udine in notevole numero, la Commissione delibera di appoggiarsi anche all'insegnamento agrario suburbano. Così pure viene stabilito di istituire dei campi esperimentali nei comuni che contribuiscono alla formazione della Cattedra.

Il Presidente riferisce su esperienze che si potrebbero fare sul pozzonero per vedere come si possa opportunamente sostituirlo col nitrato di soda. Il prof. Bonomi ritiene che probabilmente questa questione sarà oggetto di studio da parte della regia Stazione agraria. Esperienze sul valore alimentare del cruscone e germi di granturco verranno eseguite al podere del regio Istituto tecnico e possibilmente su vitelli.

La Commissione deliberò inoltre di continuare il lavoro delle carte agronomiche, appoggiandosi anche alle cortesi offerte avute da agricoltori di Fraforeano e di Spessa. Verrà seguito il metodo *prussiano* già usato per le altre carte. La Commissione ha fiducia di trovare in ciò l'appoggio della benemerita R. Stazione agraria e incarica il Presidente d'interessarsi per questa iniziativa.

F. D.

Tu quoque..... Bizozzero.

Nell'*Avvenire Agricolo*, Bullettino della Cattedra ambulante di agricoltura e del Consorzio agrario parmense, del marzo 1903 si trova riportata una relazione che il prof. Bizozzero fece al Consorzio agrario cooperativo di Parma per l'assemblea generale dei soci tenutasi il 21 marzo prossimo passato.

In quella relazione c'è un capitolo intitolato *Commercio dei perfosfati*.

Le idee in esso espresse ci hanno recato una grande sorpresa, data l'autorità della persona che lo ha dettato.

Bisogna notare che il prof. Antonio Bizozzero non solo è, fra i più eminenti conferenzieri ambulanti, ma è quegli che col maggior entusiasmo caldeggiò nella provincia di Parma le idee cooperative a vantaggio dell'agricoltura.

Però la sua relazione all'assemblea del Consorzio agrario cooperativo di Parma, contiene idee così diametralmente opposte al principio cooperativo dal punto di vista dell'interesse agricolo, che ci recarono sorpresa e dolore.

Egli di fatto scrive:

Un avvenimento importante nel commercio italiano dei concimi chimici è stata la costituzione in Milano della Società generale italiana per la vendita del perfosfato minerale, del trust *dei fabbricanti di concime, come chiamasi comunemente, Società nella quale entrarono quasi tutte le fabbriche italiane di perfosfato, comprese le Riunite degli agricoltori italiani. Si è fatto un gran gridare contro cotesto* trust, *quasi che il suo scopo fosse quello di spennacchiare gli agricoltori, minando il progresso dell'industria dei campi. Ma io penso che le esigenze di tutti i commerci richiedono oggi le grandi organizzazioni e ritengo che solo le grandi organizzazioni potranno svilupparli e avvicinarsi all'ideale, che sarebbe la vendita dell'unità di prodotto — qualunque esso sia, tanto agricolo che industriale — al prezzo di costo sul mercato mondiale.*

Perchè dovremmo noi cooperatori agricoli, che cerchiamo trarre dall'associazione il maggiore vantaggio, negare agli industriali il diritto di associarsi?

I trust, *come mi diceva a Piacenza lo scorso estate l'onorevole Maggiorino Ferraris che andò espressamente a studiarli in America, sono delle vere cooperative e rappresentano la più perfetta organizzazione della produzione e del commercio.*

Dunque, secondo il prof. Bizozzero, il *trust* dei perfosfati italiani rappresenta un bene perchè avvia alla vendita dell'unità di prodotto al prezzo di costo, e perchè, dopo tutto, esso rappresenta una forma di cooperazione.

Non sappiamo come intenda il prof. Bizozzero il prezzo di costo.

Noi crediamo invece che il *trust* dei perfosfati sia costituito precisamente per uno scopo opposto, cioè per vendere col massimo distacco dal prezzo di costo medio di tutte le fabbriche.

Se fosse diverso, non sapremmo spiegarci la costituzione di un *trust* che sempre tenta di trarre il maggior guadagno dalla differenza tra prezzo di costo e quello di vendita.

In quanto poi all'essere il *trust* una forma di cooperazione, riconosciamo anche noi che lo è; ma è una cooperazione a tutto danno dei consumatori e di cui dobbiamo tutt'altro che compiacerci.

Vi sono ben altre Associazioni, perfino di quelle non consentite dalla legge, che sono vere Cooperative, ma dovremo noi, solo perchè tali, approvarle?

Che in questo *trust* sieno entrate anche le *Riunite* è un fatto, però esso significa che, sia pure colle migliori intenzioni, anche le Riunite in questa loro adesione hanno dimostrato di preoccuparsi più dell'interesse del capitale che di quello degli agricoltori.

Prosegue il dott. Bizozzero:

Perchè si sono associati i produttori italiani di perfosfato? Perchè la lotta per la vendita del loro prodotto s'era talmente accentuata che si sarebbero mangiati uno coll'altro, al punto che per molte fabbriche ormai era questione di vita o di morte: si vendeva in perdita e quindi si camminava diritti al fallimento.

E la lotta per la vendita del perfosfato a base di concorrenza dei prezzi era

originata da una produzione superiore al consumo, ossia da una prevalenza dell'offerta sulla domanda. L'industria in pochi anni aveva costruiti tanti metri cubi di camere di piombo da poter mettere sul mercato 6 milioni di quintali di perfosfato, mentre l'agricoltura italiana, dopo tanti anni di propaganda attivissima, non è riuscita a consumare che un massimo di 3 milioni e mezzo di quintali di perfosfato in un anno.

Se l'industria non poteva reggersi, bisognava trovasse una via di salvezza e questa via di salvezza fu la costituzione della Società generale concimi per regolare la fabbricazione dei perfosfati ed i prezzi di vendita.

In sostanza il prof. Bizozzero dice:

I.° che gl'industriali di perfosfato perdevano, donde la necessità di organizzarsi;

II.° che c'era sopra produzione.

Ecco, bisogna intendersi. Perdevano le fabbriche in buone condizioni o perdevano quelle in cattive condizioni? Abbiamo ragione di credere che solamente le fabbriche, le quali o per la distanza dai porti o dalla ferrovia, o per cattiva costruzione e amministrazione o per altre cause estrinseche, si trovassero a disagio. Ma d'altronde non è parlare da cooperatore agricolo quello che scrive il prof. Bizozzero che in sostanza significa: “ agricoltori pagate di più, sovvenite queste povere fabbriche, altrimenti esse non guadagnano „.

L'argomento della sopra produzione è stato abilmente sfruttato dal *trust* dei fabbricanti, ma noi possiamo dire come almeno in Friuli e nella finitima provincia di Venezia tutte le quattro fabbriche esistenti hanno venduto nella corrente primavera fin l'ultimo quintale di perfosfato e non ce ne fu abbastanza tanto che moltissimo venne spedito da Vicenza, da Este, da Loreo e d'altrove per colmare le lacune del consumo.

Dunque sopra produzione, almeno qui, non si è manifestata, crediamo invece che ci sia una cattiva distribuzione delle fabbriche le quali in alcuni luoghi si trovano molto agglomerate, in alcuni altri scarseggiano. Ma è giusto che l'agricoltore debba intervenire coi suoi danari a sovvenire la insipienza dei capitalisti i quali distribuirono malamente le fabbriche?

Nè noi, nè il prof. Bizozzero dovremmo essere di questo parere.

Scrive ancora il prof. Bizozzero:

Anche un fanciullo però comprende che il trust *non può innalzare a suo talento il prezzo dell'anidride fosforica, perchè c'è sempre in vedetta, alla porta di casa, la concorrenza estera, non pagando i perfosfati alcun dazio per entrare in Italia.*

Esso ha dovuto anzi fissare i prezzi di vendita dei perfosfati in base al costo del chilogramma d'anidride fosforica dei perfosfati esteri, posti nei porti di Genova, Venezia, Livorno, ed ha concesso di introdurre nei contratti la formola del ribassare, ribassando *appunto per poter tener testa alla concorrenza.*

Siamo d'accordo che la concorrenza estera è un freno alla soverchia esagerazione dei prezzi da parte del *trust* dei perfosfati. Ma bisogna notare come i fabbricanti italiani abbiano in primo luogo la protezione delle distanze. Giacchè se dal Belgio o dalla Francia si vogliono mandar perfosfati ai nostri porti se anche non hanno l'aggravio del dazio di entrata, hanno però le spese di porto di statistica e quelle di insaccamento, e di provvigione, ecc.

Vi è anche da considerare che la merce estera, non può esser sempre pronta e nei momenti del massimo consumo se il *trust* italiano volesse elevare i prezzi, (e sarebbe spiegabilmente umano che lo facesse), la concorrenza estera non potrebbe frenarlo perchè essa non arriverebbe in campo che a battaglia finita.

Prosegue il prof. Bizozzero:

L'aumento di prezzo subìto, in media, dal perfosfato minerale, in confronto del prezzo dello scorso anno, fu di 70 centesimi per quintale, il che portò all'agricoltore un aumento di spesa di L. 2.80 per ettaro se impiega 4 quintali di perfosfato e di L. 4.20 per ettaro, se impiega la dose più alta di 6 quintali.

Certamente sarebbe stato meglio che tale aumento non fosse avvenuto, ma non trovo in esso sufficiente giustificazione agli alti guai sollevati dagli agricoltori, che riconoscono la necessità della protezione doganale dei loro prodotti di fronte al pericolo che correva l'industria italiana dei perfosfati, che si esercita in libera concorrenza.

Anche questa non è cosa soddisfacente per gli agricoltori i quali devono pensare che per i loro 3 milioni e mezzo di consuno pagarono a pochissimi capitalisti e per farli guadagnare un qualche cosa come L. 2.500.000 circa di più di quello che avrebbero pagato se il Consorzio dei fabbricanti non esistesse. Sta bene che gli agricoltori hanno qualche protezione nei dazi. Ma è giusto che essi, i quali rappresentano oltre metà della popolazione italiana, riversino sopra la speculazione rappresentata da esiguissimo numero di industriali (circa 60) tutto il guadagno che ad essi proviene dal dazio sul grano?

Proseguiamo ad analizzare l'articolo del prof. Bizozzero. Egli scrive ancora:

So che a proposito dei prezzi di costo dell'anidride fosforica se ne sono sballate delle grosse, facendo credere agli agricoltori che se fabbricassero da sè i perfosfati, ossia se costituissero delle fabbriche cooperative, potrebbero avere l'anidride fosforica per poco o per nulla!

Non credetelo: l'agricoltore divenendo industriale fabbricante di perfosfato è soggetto a tutte le vicende degli altri fabbricanti di perfosfato e deve richiedere dalla sua industria l'interesse pel capitale impiegato e l'ammortamento dello stabilimento.

Se rinunciasse a tali compensi egli pagherebbe, o presto o tardi, come industriale, ciò che guadagnerebbe come agricoltore.

Voi comprendete che per tutte le ragioni che vi ho esposto non credo di dovervi incoraggiare oggi alla costituzione di una Fabbrica cooperativa di perfosfato minerale. *State sicuri che il prezzo dell'anidride fosforica migliorerà certamente nel prossimo autunno, perchè il* trust *ha tutto l'interesse a non far entrare merce estera, per poter smaltire tutta la produzione delle fabbriche associate e per poter spingere le fabbriche stesse al massimo rendimento, ciò che permetterà di ottenere il chilogrammo d'anidride fosforica al più buon mercato.*

E non solo l'industria dei perfosfati è obbligata a spingere ogni fabbrica alla massima produzione, ma anche a produrre nel miglior modo possibile, giacchè l'efficacia di un perfosfato dipende assai dalla sua perfetta preparazione.

Concludendo, mi sembra che di fronte alla organizzazione dei Fabbricanti di perfosfato, il miglior partito da prendere sia quello di rinsaldare la organizzazione degli agricoltori per mezzo dei Consorzi agrari e della loro Federazione, il che in pratica non è tanto facile, perchè sono troppi i Consorzi e gli agricoltori che si ribellano a qualsiasi disciplina, rinunciando talora per un piccolo vantaggio immediato e individuale a una grande vittoria del domani a beneficio di tutti.

Dunque il prof. Bizozzero crede che dalla speculazione, ormai senza concorrenza (per quella dell'estero abbiamo detto sopra), si possa aspettarsi un miglioramento nei prezzi a vantaggio degli agricoltori.

Comprendiamo come questa generosità dell'unione dei fabbricanti se la possa

immaginare l' egregio direttore della Cattedra ambulante di Parma, ma l' esperienza ci ha dimostrato come l'antecedente *trust* di perfosfati abbia saputo imporre condizioni onerosissime al consumo quando credette di poterlo impunemente fare; e ricordiamo come nel 1900, epoca della prima edizione del *trust*, i perfosfati si pagarono tre lire di più di oggi: nè l'organizzazione delle cooperative, se non hanno fabbriche proprie, sarà un freno all'avidità, troppo naturale, del produttore.

Supponete che in una città tutti i forni di speculazione sieno consociati, fate pure che i cittadini sieno riuniti in società di consumo, ma finchè essi non saranno anche produttori il prezzo sarà dettato dalla volontà di chi è arbitro della produzione.

La stessa cosa succederà degli agricoltori: fino a quando essi non saranno anche produttori si troveranno sempre in balìa della speculazione la quale non avrà altro limite nello stabilire i prezzi che la propria convenienza, non certo il vantaggio dell'agricoltura. Questo lo ripetiamo è naturale ed è umano che avvenga.

Il prof. Bizozzero ha paura che gli agricoltori si avventurino in un'impresa troppo rischiosa a istituire fabbriche per conto proprio. È vero che anche queste per sostenersi razionalmente devono guadagnare l' ammortizzazione e l' interesse del capitale, ma il di più rappresenta il guadagno che andrebbe proprio nelle tasche del consumatore, mentre ora tale guadagno, i cui limiti sono indeterminati, va invece a vantaggio dello speculatore. E questo è anche ragionevole, ma non ci sembra ugualmente giusto che un cooperatore agricolo porti la sua parola di scoraggiamento a quegli agricoltori i quali, o istituendo fabbriche proprie, o meglio comperando di quelle esistenti, cercassero di rendersi indipendenti dalla speculazione.

Che il prezzo di costo dell'anidride fosforica sia molto inferiore a quello di vendita lo potrà dimostrare il bilancio prossimo della cooperativa di Portogruaro. La quale benchè sia stata fatta segno ad una guerra accanitissima da parte del *trust* dei perfosfati e abbia creduto bene di vendere, nella sfera della sua azione, a circa 25 % di meno del prezzo normale che avrebbe praticato il *trust*, se essa non fosse esistita chiuderà la sua gestione con discreto guadagno.

Conclude il prof. Bizozzero colle seguenti parole:

Il primo anno di prova del trust *dei Fabbricanti non fu troppo felice e diede luogo a non poche lagnanze sia da parte delle singole fabbriche consociate, sia da parte di molti consorzi agrari. Anche a me è toccato di seguire la contrattazione di una partita di perfosfato venduta a un grosso negoziante dalla Società generale, perfosfato che era offerto ad un gruppo di agricoltori ad un prezzo inferiore a quello che il Consorzio doveva pagare al* trust *ed i miei sforzi per ottenere un ribasso che permettesse di vincere la strana concorrenza, riuscirono vani.*

Ma sono questi gli errori e le incertezze che accompagnano sempre le nuove organizzazioni, sia nel campo economico, che nel campo politico. Il tempo è un gran maestro e perfeziona uomini e cose.

Qui si manifesta chiaro come il prof. Bizozzero ritenga che tutti gli inconvenienti fatti subire dal *trust* alle cooperative italiane, inconvenienti che provocarono una sollevazione generale contro di esso nella riunione del dicembre scorso a Piacenza, dipendano da cattiva organizzazione del *trust* stesso. E in parte sarà; ma in massima parte la verità è questa: il *trust* si secca che vi sieno delle cooperative le quali gridino in nome di molti agricoltori e cerca ogni modo per screditarle e distruggerle, perchè esse rappresentano un freno alle sue imposizioni.

Questo risulta evidente, non solo dalle mille difficoltà che il *trust* frappose all'opera delle cooperative, ma sopratutto dall'accanimento col quale esso tentò di sopprimere la cooperativa di produzione di Portogruaro. Nel nostro ambiente esso vendette i suoi perfosfati (12-14) a 1.30 per quintale di meno che altrove. E ciò perchè esso credeva che a tali limiti la cooperativa non potesse resistere e di forzarla a chiudere il suo stabilimento: ciò il *trust* lo faceva, e lo dicevano i suoi emissari, non tanto per combattere la fabbrica di Portogruaro, che colla sua produzione non può sensibilmente pesare sul mercato italiano, quanto per impedire che l'esempio e *la mala pianta* delle fabbriche cooperative di perfosfati avesse a diffondersi turbando gli interessi della speculazione.

Tali, caro Bizozzero, sono i veri intenti del *trust* dei fabbricanti e ripeto sono spiegabilissimi, perchè naturali: speculazione industriale e cooperative del corrispondente consumo non potranno mai andare d'accordo perchè hanno scopi diametralmente opposti.

Questo ho creduto bene di rilevare perchè uno scritto del prof. Bizozzero, certamente dettato colle migliori intenzioni, può avere un gran peso sopra gli agricoltori italiani.

F. Vigliettto.

PER LA NOSTRA EMIGRAZIONE.

Emigranti ed agricoltura.

Il solerte Segretariato dell'emigrazione ha dato alla luce il primo numero del suo *Bullettino* bimestrale. " *L'emigrante* „ è un fascicoletto nitido e lindo, che si raccomanda nella sua modestia. Certamente esso troverà larga diffusione non solo fra gli emigranti, ma benanco fra i filantropi, desiderosi di portare il loro obolo a quell'opera santa, che è la protezione dell'emigrazione nel nostro paese fra tutti coloro che si commuovono innanzi alla " poesia del sentimento di fratellanza e di solidarietà umana, „ che ispira l'opera del nuovo periodico.

In esso troviamo una dettagliata ed interessante relazione dell'ultimo congresso degli emigranti, che diede occasione a studi notevoli e veramente pratici, già in parte noti, a suo tempo riassunti dai nostri giornali politici. Contiene inoltre alcune comunicazioni ufficiali e molte notizie utili e pratiche per gli emigranti. Vi si fa pure cenno della costituzione del " Consiglio Provinciale di tutela dell'emigrazione friulana „ che ha per intento d' incoraggiare l' opera del Segretariato dell' emigrazione, e di farsi intermediario fra esso e le autorità politiche e consolari. Raggiungendo gli scopi che si propone, l'alto consesso gioverà ad integrare efficacemente l'opera proseguita con fortuna dal nostro Segretariato.

Il Consiglio Provinciale nell' ultima sua seduta votava di " sussidiare il Consiglio provinciale di Patronato dell' emigrazione friulana colla somma di lire mille. „ Non mancano inoltre promesse da parte del Governo.

Tutto questo rappresenta un movimento nuovo, del quale gli amici del progresso del nostro paese devono grandemente rallegrarsi.

Noi auguriamo che ai volonterosi che tale movimento hanno iniziato, sorretti " dall'affetto alla causa dei miseri e dagli oppressi, dalla convinzione di compiere un'opera sinceramente benefica ed altamente civile „, sorrida la vittoria.

*
* *

Se ogni uomo di cuore prova legittima soddisfazione nel vedere il nuovo risveglio, rivolto alla protezione degli emigranti, noi agricoltori non possiamo però dispensarci dal considerare come

un fatto doloroso, che i nostri poveri lavoratori sieno obbligati a cercare fuori di casa nostra, quel pane che deve servire a sostentare essi e le loro famiglie. Non possiamo non dolerci nel constatare che, mentre non mancano nel nostro suolo ricchezze da sfruttare, i nostri poveri contadini si trovino nella condizione di dover preferire le incertezze di un pane guadagnato in terra straniera, a quella relativa agiatezza cui potrebbero aspirare in patria, se capitale ed intelligenza fossero maggiormente rivolti all'agricoltura, se la potenzialità della nostra terra potesse venire meglio utilizzata a vantaggio del capitale e del lavoro.

Più volte abbiamo sostenuta questa tesi, e riportiamo con piacere alcuni brani di un notevole scritto del sacerdote dott. Liva, comparso nei numeri 64 e 73 del giornale " *Il Crociato* „ che rispecchia interamente il nostro pensiero, ed include un severo monito agli ignavi, e che per la modernità delle vedute e per l'accutezza delle osservazioni, merita invero l'attenzione degli uomini di cuore, degli amici del progresso.

" Mi trovavo presso una stazione della linea veneta. Il piazzale era affollato di gente; ma sopra quella gente pareva pesasse qualche cosa di triste. Dalla turba si era staccato un gruppo di giovanotti, i quali intonarono una canzone friulana. Avrebbero voluto parer lieti; ma il loro canto aveva una intonazione ben melanconica. Erano emigranti, che il treno fra pochi minuti, avrebbe strappati di là, e poi lanciati lontano lontano sopra una terra straniera. Il treno arriva; i giovanotti prendono d'assalto un vagone e salutano dai finestrini gridando e agitando cappelli e fazzoletti.

Ostentano ancora un po' d'allegria; ma la folla non crede a quell'allegria: i bambini strillano, le donne nascondono le loro lacrime, i vecchi ammutoliscono.

— Partenza! Un fischio e via.

Montai anch'io, e mi cacciai tra loro, proprio per poterne conoscere da vicino le condizioni. Erano buoni e bravi operai, forti friulani, che si recavano in Baviera a lavorarvi sulle fornaci. Il loro paese conta circa 1300 abitanti, dei quali ogni anno emigrano poco meno di 150. Non tutti partivano per necessità, poichè il loro paese è agiato e la loro terra, se molte e buone braccia la lavorassero, darebbe ancora nuovi tesori ai contadini. Ma essi sfuggivano a quella terra e mentre il treno rumoreggiava, riprendevano il loro canto, come per sviare l'animo da un intimo dolore.

Perchè dunque partivano costoro? Perchè in questi giorni partono tanti altri lavoratori del basso Friuli? Ecco il gravissimo quesito, che allora io mi sono dovuto porre. Perchè tutta questa povera gente corre inconsciamente a portare i suoi forti muscoli sul mercato straniero, ed abbandona le nostre terre, che ne reclamano l'opera con tanta urgenza? Perchè questa massa operaia sconfina periodicamente dall'Italia per andare con la sua molteplice concorrenza a render sempre più complicato il difficile problema dell'emigrazione, e lascia senza rimpianto nella solitudine i nostri campi? Ed eccovi i perchè: sono due. Primo, la trascuranza per l'agricoltura in tutti coloro che dovrebbero maggiormente interessarsene, cominciando dai proprietari sino alle amministrazioni pubbliche ed allo stato: secondo, l'esagerazione del bisogno d'emigrare per cui i lavoratori cominciano a disertare la patria non tanto per necessità, quanto per istinto quasi epidemico infiltratosi ormai anche in paesi ricchi, interamente agricoli. Perciò la gente fugge ed il Friuli manda all'estero l'enorme cifra di ottantamila operai.

* * *

Eppure questo grandioso movimento operaio non è ancora studiato con tutta la serietà, che esso richiede; poichè se molti tra noi propugnano con ardore e con profitto la causa dei segretariati, e dei Comitati distrettuali per l'emigrazione; se numerosi conferenzieri corrono a gara a piangere sulle miserie degli emigrati e a lusingare le speranze; son ben pochi coloro, che possono dire autorevolmente ai friulani: *Nel Friuli vi ha un deplorevole eccesso di emigrazione e da ciò deve fatalmente derivare alla nostra piccola patria non solo un gran danno morale ma altresì un gravissimo squilibrio economico.* E frattanto il Friuli dà all'estero quasi un terzo dell'intero esercito emigrante italiano.

. . . .

Ma mentre noi in questo momento ci vogliamo preoccupare così seriamente della nostra questione, altri senza dubbio ci opporrà: *Addesso venite a parlarci di emigrazioue mentre gli emigranti se ne vanno a frotte?*

Veniamo tutti concordi a parlarne proprio addesso, perchè mai come adesso si può farlo con fondata speranza di trarne qualche profitto. Difatti, chi mai vorrebbe credere, che i primi provvedimenti contro l'eccesso dell'emigrazione potessero venire dagli stessi emigranti, e che perciò bastasse discorrerne dinnanzi a loro, sia pure col fervore dei più convinti propagandisti? A chi si contentasse di consigliare i nostri operai a restarsene puramente e semplicemente; essi non farebbero che opporre: *Dateci lavoro e guadagno onesto, e noi resteremo. Ma non ci burlate invitandoci a restare, mentre il lavoro manca, oppure mentre il lavoro frutta al lavoratore la cuccagna di sessanta, od ottanta centesimi al giorno.*

Dunque prima dei lavoratori, e mentre essi si contendono il guadagno sul mercato internazionale del lavoro, siamo chiamati noi a preparare i modi pratici di sistemare l'emigrazione friulana. Poi li proporremo agli emigranti ritornati alla loro patria, e ne avranno vantaggio non solo coloro che potranno in seguito abbandonare l'emigrazione, ma anche gli operai dell'alto Friuli, per i quali l' emigrazione è una necessità troppo vera e troppo dolorosa. Qui fermiamoci adunque e per ora consideriamo quella, che essendo la prima e più copiosa fonte di prosperità nelle nostre pianure, dovrebbe anche essere la prima causa di un nuovo orientamento tra i lavoratori friulani, ed il più potente richiamo per il loro ritorno alla vita dei campi. Fermiamoci a studiare l'elevamento dell'agricoltura nel Friuli.

*
* *

Secondo me sono due gli ordini di provvedimenti, che ci condurrebbero certamente allo scopo desiderato; ma che devono essere trattati e maturati distintamente con grande sollecitudine.

Il primo riguarderebbe i terreni incolti; il secondo i terreni già coltivabili. A proposito dei primi ripensiamo pure alla vasta, melanconica zona attraversata dalla linea veneta tra San Giorgio di Nogaro e Palmanova. Si tratta di una superficie di circa tremila trecento Ettari di terreno incolto, che nessuno ancora tentò di bonificare. Eppure, se si levassero finalmente pronti e concordi tutti coloro, che devono curare il bene economico e morale del Friuli: se legislatori, amministratori e proprietari favorissero prontamente le buone *iniziative dei privati*, ogni difficoltà anche grave potrebbe esser tolta e da questi vasti cimiteri delle sterili pianure friulane finalmente balzerebbe su un po' di vita. Ma volontà ci vuole; e a stimolare gli animi occorre una istancabile propaganda di queste idee. Discorretene e scrivetene senza posa; e fate così una salutare pressione sui proprietari e sugli uomini pubblici, affinchè entrando coraggiosamente in lizza abbiamo a propugnare una delle cause più umanitarie e più urgenti: la bonifica nel basso Friuli.

*
* *

I provvedimenti per le terre già coltivate dovrebbero essere volti a procurare il rinnovamento dei sistemi agrari, a fondare e sviluppare le istituzioni agricole, a mutare le condizioni del lavoro in favore dei contadini. Anzi a questo ultimo scopo dovrebbero principalmente tendere gli sforzi di tutti coloro, che avendo piena coscienza del presente momento sociale, vogliono compiere il proprio dovere in favore degli operai. E la prevalenza di questo scopo su tutti gli altri è giustificata non solo dal fatto che già in molti luoghi i proprietari hanno saputo provvedere per il resto e trarre lodevolmente profitto dai nuovi sistemi e dai nuovi istituti agrari, ma altresì dalla certezza che tutte queste novità non varrebbero mai ad arrestare l' immenso torrente dell'emigrazione, se i loro benefici effetti non avessero a rifluire con equa proporzione anche sulla massa dei lavoratori.

Ecco dunque il primo passo, o proprietari; mettete il contadino nella possibilità di lavorare e di fare qualche risparmio, ed il contadino se ne resterà pacificamente a coltivare le nostre terre. E ciò sia detto non per istigare i lavoratori contro i padroni, nè per far pesare sopra i soli proprietari il peso di una grande trasformazione economica

del Friuli; ma per mettere a nudo le assurde pretese di chi volesse intimare al contadino: *Ama la tua terra natale,* e poi lo confortasse a questo amore con la paga lauta dei miserabili 80 centesimi al giorno. Ma allora il contadino maledirà i proprietari, maledirà tutto, e fuggirà quella terrà, che chiude il suo seno a lui, mentre le chiede polenta; solo polenta e un po' di vita umana.

***

Questo è il lavoro che ci si impone nell'ora presente, e questo è il lavoro che deve essere trattato da noi senza indugi. Poi potremo sperare che i lavoratori si dispongano ad accettare la parola di chi vorrebbe educarli al rispetto dei padroni, all'adempimento del proprio dovere, all'amore del paese nativo „.

FABBRICAZIONE DEL FORMAGGIO TIPO MONTASIO.

Si dà il nome di *Montasio* a quel formaggio che vien fabbricato nella zona del Friuli, detta Carnia, coronata dalle Alpi Carniche.

Forse il nome di Montasio ebbe origine dal Monte omonimo che fa esso pure parte delle Alpi Carniche e che offre buoni pascoli estivi.

Il vero formaggio Montasio, si fabbricava per lo addietro solamente in montagna, durante il periodo del pascolo estivo delle malghe e con latte puramente grasso, appena munto, oppure spannato in piccolissima parte. Ora il nome di Montasio si dà non solo a quel formaggio fabbricato sui monti, durante l'alpeggio del bestiame, ma altresì a quello fatto l'inverno e la primavera nelle latterie delle valli dei Monti Carnici, della regione pedemontana e piana del Friuli. Da qualche anno si fabbrica con successo anche nelle vicine provincie di Venezia e di Treviso, e dall'anno scorso in Sardegna e nell'isola di Corfù.

Col rapido diffondersi delle latterie sociali, questo formaggio oltre che nella quantità, ha migliorato nelle sue qualità, come furono migliorate in genere le condizioni del caseificio del Friuli. Trent'anni fa il caseificio Friulano era esercitato solo dai soliti casari di montagna, caratterizzati da una crassa ignoranza unita ad una esosa sporcizia. Difatti, essi portati fuori dal loro ambiente, non hanno saputo far nulla di bene, come ha dimostrato la dura esperienza di molte latterie di collina e di pianura, che collo stipendiare un casaro di Carnia, sperarono invano d'ottenere il Montasio tipico delle malghe, o almeno di migliorarne la fabbricazione.

Ora però abbiamo in Friuli degl'intelligenti casari, usciti dalle scuole di Caseificio; altri si sono istruiti facendo pratica presso qualche importante latteria Friulana, altri ancora, amanti d'apprendere, colle visite frequenti ai colleghi più abili, cercano d'imparare e supplire alle loro deficenze.

Anche in fatto di locali, non si vedono più le affumicate e sporche stamberghe d'una volta, ma ambienti comodi, puliti, arieggiati e adatti. Molte latterie, con ottimo intento hanno già costruiti locali nuovi, nei quali troviamo tutto quanto la tecnica moderna richiede per la buona riuscita dei prodotti.

Alle caldaie tronco coniche vennero sostituite quelle uso Svizzero, con relativi fornelli tutti in ferro, con razionali giri del fumo per una maggiore utilizzazione del calore.

I vecchi pressoi disadatti e ingombranti hanno lasciato il posto ai torchi inglesi, comodi, regolabili, puliti, duraturi e mobili.

Anche le zangole e gli altri attrezzi sono stati molto migliorati e si continua in un lusinghiero progresso.

Insomma dappertutto si scorge un benefico risveglio col sorgere di nuove e numerose latterie sociali, coll'impiantarle sempre meglio e col commercio ognor fiorente dei latticini.

La benemerita Associazione Agraria Friulana aiuta e incoraggia questa importantissima industria (1) perchè vede in essa un potente ausilio pel raggiungimento di quel progresso agrario che è il nobile e grande scopo della sua esistenza. Essa da parecchi anni pubblica un giornaletto agrario settimanale « L'*Amico del Contadino* », che, oltre far larga propaganda di nozioni pratiche d'agraria, fa posto nelle sue colonne ad articoletti di caseificio, e i più appassionati casari Friulani ne hanno fatto una palestra di tecnica casearia.

***

Il Montasio d'adesso, o moderno, si può fare con latte grasso o tre quarti grasso e in qualunque epoca dell'anno. Caratteristiche di questo formaggio sono: Forma piccola, da 8 a 12 chilogrammi, spessore di 6 a 9 centimetri. Il Montasio, quando è giovane, è di pasta unita, quasi bianca, con occhi piccoli e rari, dolce e fusibile al palato, serve benissimo come formaggio da tavola.

Fino all'età di 3-4 mesi assomiglia alla Fontina piemontese, e quando è stagionato di un anno arieggia il Friburgo di prima qualità. Quando è vecchio assume colore giallognolo, struttura granulosa, pochissimi occhietti, sapore piccante e aroma speciale, dovuto certamente alla qualità dei foraggi. A due anni si presta alla grattugia come lo Sbrinz Svizzero e sostituisce in certo modo il *grana*, al quale però è inferiore. Le popolazioni Friulane lo preferiscono al grana, come formaggio da condimento, per quel suo sapore piccante e marcato, perchè più grasso e pel suo prezzo minore.

Allorchè il formaggio Montasio di Carnia è giunto all'età di un anno e mezzo ai due, prende in Friuli il nome di *Pecorino*: nome improprio, perchè del latte di pecora non ve ne entra affatto.

Quel sapore piccante speciale, che gratta il palato e che lo fa chiamare appunto *pecorino*, oltre ai foraggi molto aromatici, è dovuto ad una piccola quantità di latte di capra che viene aggiunto a quello di vacca prima di riscaldare il latte per coagularlo.

In quasi tutte le malghe friulane, per ogni cento vacche da latte si hanno da 20 a 25 capre lattifere, le quali utilizzano le scarse erbe delle più alte vette, dove gli animali bovini non possono inerpicarsi.

Le dimensioni piuttosto piccole delle forme, oltre che al favorire la buona riuscita del formaggio, agevolano molto la buona ripartizione del prodotto fra i soci che portano giornalmente in latteria una piccola quota di latte.

---

(1) Da una recente statistica il Caseificio Friulano si può valutare a più di 8 milioni di lire all'anno.

*
* *

Giova avvertire, che anche in questa fabbricazione, occorrono tutte quelle cure ed attenzioni speciali che sono la base del caseificio e che si richieggono per la buona riuscita d'ogni tipo di formaggio. Credo opportuno nominarle:

1. Pulizia assoluta nella mungitura, che pur troppo è spesso trascurata.

2. Il latte venga trasportato il meno possibile, evitando lo scuotimento, e il trasporto sia fatto sempre in vasi ben puliti.

3. Alimentare bene le vacche, perchè *il latte viene dalla bocca*, dice un proverbio, che corrisponde a quello che *le galline fanno l'uovo pel becco.*

4. Il latte prodotto da vacche adibite a lavori troppo faticosi e prolungati non si presta alla preparazione del buon formaggio ed è più povero dell'altro, checchè si dica in contrario. Insisto su queste nozioni elementarissime, perchè conosco molti soci di latterie che esigono forme scelte e fine, un prezzo elevato del latte, senza occuparsi di fornirlo buono.
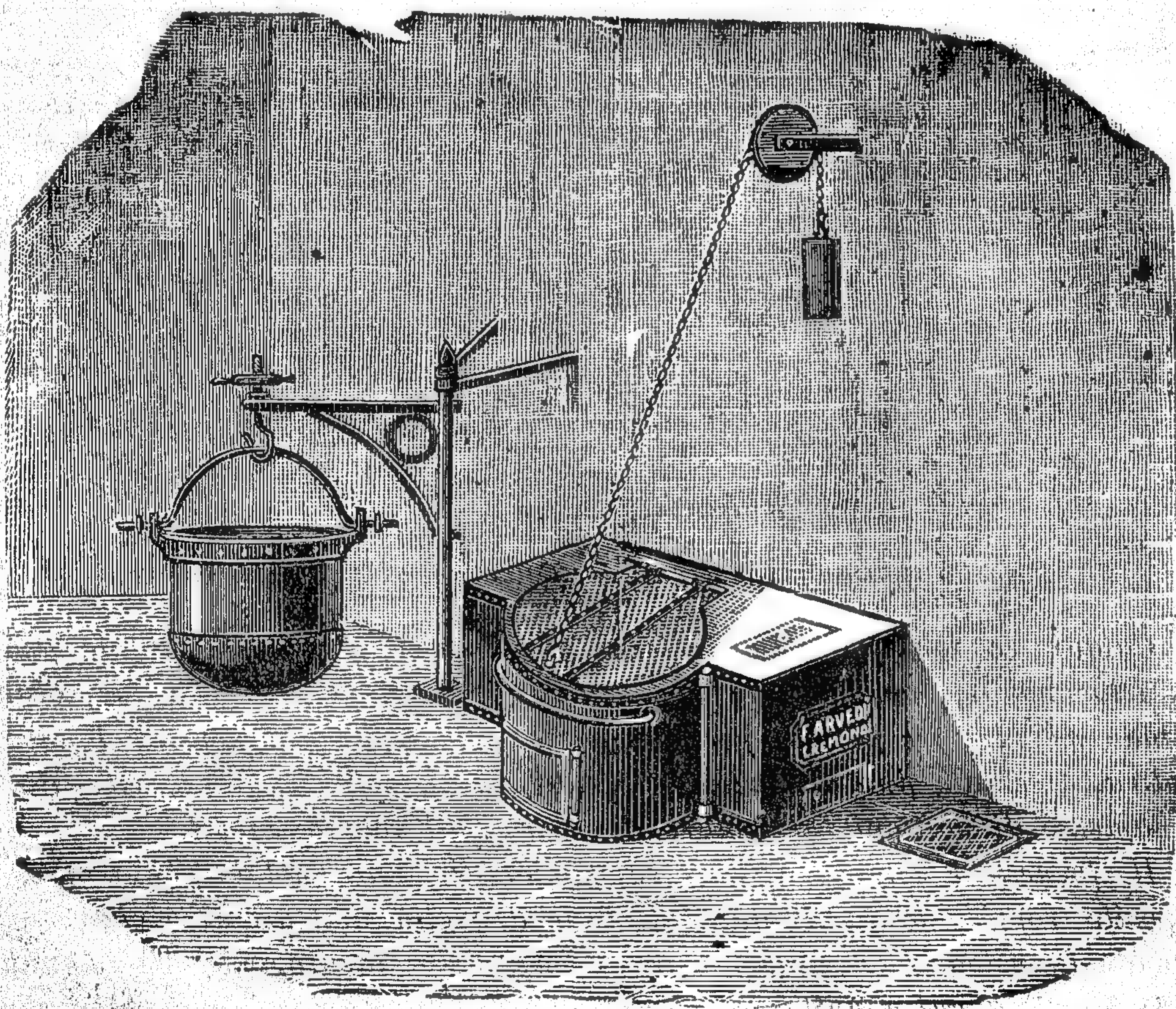
Fig. N. 1.

Fornello tipo Svizzero Arvedi — Caldaia mobile e fornello fisso.

Caldaia mobile e fornello fisso sistema Arvedi, adatta per le medie latterie che lavorano da 4 a 10 ettolitri al giorno. La caldaia è alta metri 0.75 da terra, in modo che facilita tutte le operazioni di fabbricazione colla massima comodità e prestezza: di queste caldaie ve ne sono ormai una trentina in Friuli e vanno sempre più diffondendosi.

Prendendo per tipo il Montasio grasso e posto s'abbia a lavorare latte del mattino o della sera, si procede nel modo seguente:

Ricevuto e pesato il latte, previamente filtrato, si porta in caldaia e si scalda alla temperatura di 35° a 36° C.

Si aggiunge tanto caglio liquido titolato quanto basti ad effettuare la coagulazione in 35 a 40 minuti. L'eccedenza del caglio accelera tutte le operazioni di caseificazione ed ha un' influenza grandissima sulla riuscita del formaggio.

Anche la qualità del caglio influisce sul sapore del formaggio, e dalle nostre esperienze, come da quelle di altre latterie, è risultato che non tutti i cagli liquidi offerti dal commercio danno buoni effetti.

Il latte è ben coagulato quando, immergendovi un dito e sollevando il coagulo da sotto in su, si rompe in un taglio ben netto. Allora si volta la parte superiore del coagulo colla spanneruola e si lascia in riposo per 3 o 4 minuti.
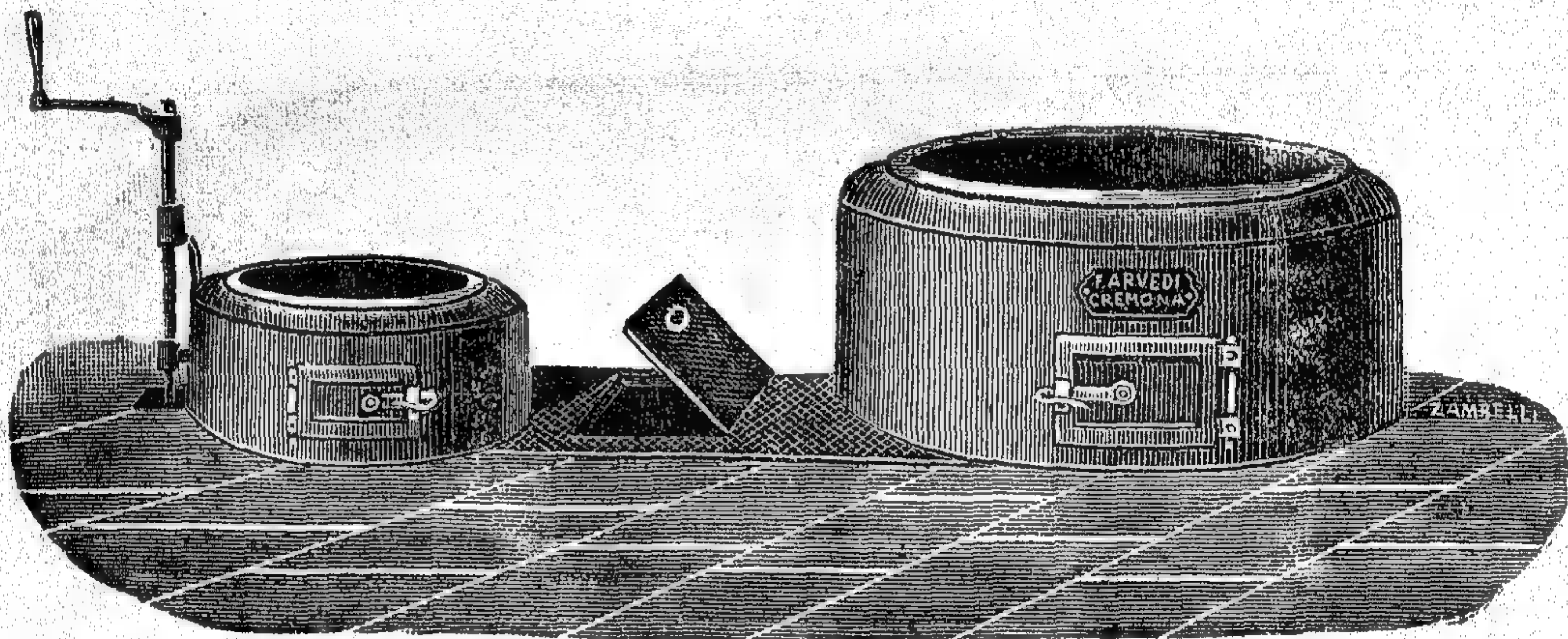
Fig. N. 2.

Fornello tipo Svizzero Arvedi. — Caldaie fisse e fornello mobile.

Caldaia e fornello della latteria di Fagagna, sistema caldaie fisse e fornello mobile, consigliabile per medie e grandi latterie. Le due caldaie, grande pel latte e piccola per l' acqua di lavatura, sono vicine l' una all' altra, e serrate fino all' orlo, in apposite chiudende in ghisa, rivestite internamente di mattoni per isolare il calore dall'aria ambiente.

Il fornello è composto di un vagoncino di ferro mobile che scorre, su apposite rotaie, dalla caldaia del latte a quella dell' acqua e viceversa, a seconda la volontà del casaro e le esigenze della lavorazione. Un manubrio (vedi fig. 2) a cui è unito un rocchetto che s' ingrana con una cremagliera, (asta di ferro dentata), spinge e tira il vagoncino-focolare dall' una all' altra caldaia.

Questo metodo è un po' più costoso del primo, come impianto, ma per compenso è molto comodo pei casari, dà un rilevante risparmio di combustibile, toglie l' inconveniente del fumo e si presta meravigliosamente per formaggi di gran mole, Emmenthal, Grujère ecc. In Lombardia, in Piemonte, nell' Emilia e anche nel Veneto essi sono molto diffusi e dànno garanzia di grande durata.

Poi colla *lira o tagliacagliata* se ne fa la rottura lentamente e in modo da avere tanti piccoli pezzetti della grossezza di un pisello o di un seme di veccia.

Bisogna avere molta avvedutezza nel compiere quest'operazione, perchè se la cagliata si rompe troppo in fretta, molta parte grassa può sfuggire dalla trama del coagulo e andar perduta nel siero: occorre perciò andar a rilento per far bene.

Ridotta la cagliata della grossezza suddetta, si leva la lira, si fissa il controcorrente alla caldaia e si tiene in movimento la massa collo spino o agitatore. Se però la giuncata nel romperla desse segno d'essere *debole, fiacca,* sarà opportuno rinforzarla con un riposo di 6 o 7 minuti, prima di procedere alla cottura, dopo s' intende, d' aver disgregati i granelli caseosi. Se invece il siero sgorga limpido, con molta facilità e la cagliata ha tendenza a indurire, a raggrinzarsi e a *spurgarsi*, questo riposo non è necessario e si va subito al fuoco.

Si fa rientrare la caldaia nel fornello e si attiva un fuoco lento ed uniforme in modo da raggiungere la temperatura di 48° a 50° d' inverno e 50° a 52° d'estate, in non meno di 35 a 45 minuti. Ho detto che il fuoco dev'essere lento e uniforme, non a sbalzi, nuocendo questi al regolare spurgo della cagliata.

Ho creduto utile dare questi schiarimenti sul tipo delle caldaie fisse e fornello mobile, perchè in Friuli le latterie che lavorano da 10 ettolitri in su, potranno adottarlo con vantaggi rilevanti; ma torniamo alla preparazione del Montasio.

Giunta la massa alla temperatura suindicata, di 48° a 50° C., si leva la caldaia dal fuoco e si continua il tramestio per un tempo variabile, secondo la stagione e le condizioni speciali del latte. In media 30 a 40 minuti bastano per ottenere lo *spurgo* dei granelli. Quando i grani, da grossi e turgidi, sono diventati piccoli e appassiti, da bianchi, sono diventati di color giallo paglierino, asciutti al tatto, scroscianti sotto i denti, e stretti nella mano mostrano poca coesione e tendono a disgregarsi, s' imprime un rapido moto rotatorio alla massa, si leva lo spino ed il controcorrente e si lascia il tutto in riposo.

Allorquando il siero soprastante s' è fermato, e ciò si può facilmente riconoscere facendo galleggiare sul liquido un fuscello di paglia, se ne leva buona parte per poter meglio estrarre la massa caseosa dalla caldaia.

Coll'aiuto di una larga tela, si unisce ben bene colle mani la pasta, dando all'ammasso una forma oblunga, per facilitare la suddivisione in tanti formaggetti.

Generalmente si usa fare una forma per ogni quintale di latte.

Per suddividere la cagliata in più formaggi, vi sono diversi modi:

I. Si estrae tutto assieme il coagulo con una tela molto grande, come si farebbe per un formaggio uso svizzero; lo si porta su un tavolo, e con un lungo coltello o una spada di legno, si fanno tanti pezzi quanti formaggi si vogliono ottenere.

Si mette ciascuno di questi nella propria forma, lo si copre colla tela e si dà un po' di pressione.

II. Unita che sia la massa, si può tagliarla dentro la caldaia con una spada di legno, e poi estrarla pezzo per pezzo.

III. Tagliare entro la caldaia l'ammasso con uno spago o, meglio, con un filo di ottone munito ai due capi di un pezzetto di legno per poter meglio afferrarlo colle mani, facendone tante grosse fette, quanti sono i formaggi che si desidera avere: questo è il miglior metodo poichè con esso si evitano alcuni inconvenienti cui si va incontro coi primi due.
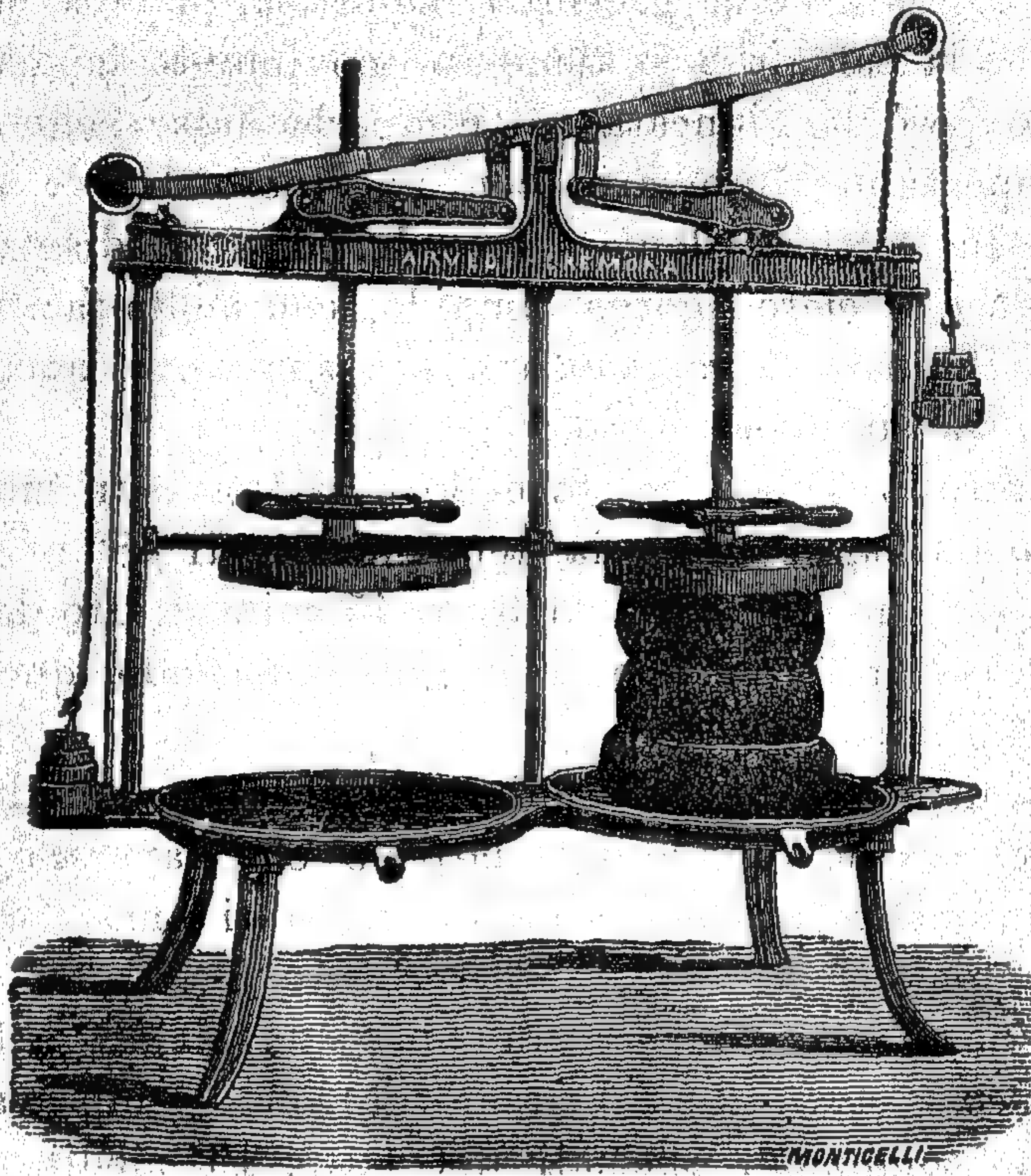
Fig. N. 3.

Pressoio-torchio tipo inglese a due piatti.

Pressoio o torchio Inglese già adottato con piena soddisfazione da tante latterie, esso riunisce i pregi di durata, comodità, pressione uniforme, pulizia e mobilità.

Col I° e col II° metodo il più delle volte, il pezzo di formaggio tagliato non s'adatta alla forma della *fascèra*: è necessario allora riempire i vani con *tocchi*; se la pasta è un po' dura, questi non s'uniscono bene al resto della forma, per cui rimangono dei vani o *vescicotti* pieni di siero che possono mandare a male il formaggio. Se col maturare il formaggio diventa tenero, dove si sono formati questi vescicotti, la crosta si fende, entra l'aria, e si sviluppa la muffa. Dopo 5 minuti che il cacio è in forma, lo si volta cambiando la tela, che dev'essere spremuta e liberata dal siero, e s'aumenta un po' la pressione. Nelle 24 ore i formaggi vengono voltati 6 o 7 volte secondo il bisogno, per facilitare l'uscita del siero dall' interno del formaggio. Trascorse 16 o 18 ore, dacchè la pasta è stata riposta nella fascèra, le tele vengono levate. Si applica allora fra la fascia e la forma

il numero progressivo, i cui stampi, colla pressione, entrano nella forma, lasciando una marca ben netta e di lunga durata.

Dopo 24 ore dalla fabbricazione, i formaggi vengono pesati, annotati su apposito registro e portati in salatoio.

Prima di parlare del modo di fare la salatura credo utile riassumere nel seguente prospetto i dati relativi alla temperatura di coagulazione e di cottura e alla durata della coagulazione e tramestazione nei vari mesi dell'anno; dati raccolti dalla mia esperienza.

Mesi dell'anno	Temperatura di coagulazione	Durata della coagulazione	Temperatura della cottura	Durata della tramestazione
	gradi C.	minuti	gradi C.	minuti
Novembre, Dicembre, Gennaio, Febbraio e Marzo.	36	45	47 a 49	20
Aprile, Maggio e Ottobre	35	40	49 a 51	35
Giugno, Luglio, Agosto e Settembre	33	25 a 30	50 a 53	40 a 50

N. B. Questi dati sono sempre relativi alle condizioni speciali del latte appena munto. Se si dovesse lavorare latte di due mungiture, non v'è regola fissa nemmeno approssimativa; potendo cambiare ogni giorno, specie nella calda stagione, l'acidità del latte.

La salatura vien fatta allo scopo di rendere più sapido e più serbevole il formaggio, e per estrarre dalla pasta quel po' di siero che vi fosse rimasto e che potrebbe comprometterne la conservazione.

L'applicazione del sale vien fatta, se è d'inverno, 2 o 3 giorni dopo, ossia con un po' di ritardo, per favorire l'inizio della fermentazione; s'è d'estate, dopo 24 ore. A ciascun formaggio si lascia la propria fascia per impedire che si sformi o screpoli. Ecco come si pratica la salatura: con una pezza pulita inzuppata d'acqua si bagnano le due faccie della forma, e lo scalzo; la fascia, tolta dalla forma, pure vien bagnata; e, presa una manata di sale ben pesto ed asciutto, si sparge uniformemente all'interno della fascia e sopra al formaggio; dopo di che si rimette a posto la fascèra. Questa operazione vien praticata solo i primi giorni, e fino a tanto che il formaggio non sia diventato tutto bianco e un po' duro.

Nei primi giorni il sale va dato un po' abbondantemente; ed all'uopo si può far uso di quello non troppo minuto. Nei giorni successivi si diminuisce la dose fino a che, dopo 25 giorni circa, essa sia molto piccola. Generalmente si usa salare il Montasio per un mese, ma v'è chi, con poco sale per volta, e salando ogni 2 o 3 giorni, tira a lungo la salatura portandola a 2 e perfino a 3 mesi.

La quantità complessiva del sale da usare varia dal 2 $^1/_2$ al 3 $^0/_0$ di formaggio fresco.

D' inverno per favorire la fermentazione e l'assorbimento del sale si possono mettere i formaggi l'uno sull'altro, a colonne di 5 o 6 forme; ma d'estate questa pratica è da schivarsi, mettendo invece le forme isolate.

La superficie del formaggio cosparsa di sale si mantiene umida; e la conseguente evaporazione tiene continuamente il formaggio fresco, ciò che d'estate impedisce in molti casi il suo gonfiarsi.

La temperatura più favorevole da aversi nell' ambiente del salatoio, d' inverno è dai 14 e 16 C., mentre d'estate si procurerà di mantenerla più fresca che sia possibile, in modo che non superi mai i 20° C.

Durante i grandi calori estivi e nelle prime età del formaggio, possedere un locale fresco e ventilato, vuol dire avere assicurato il prodotto: perchè si arrestano certe fermentazioni troppo rapide e di cattiva natura che sono causa di tanti e tanti scarti.

Avvertenze sulla salatura del Montasio.

La lunga esperienza di 16 anni mi ha insegnato che il modo di eseguire la salatura ha un' importanza grandissima sulla riuscita, sulla pasta, delicata o meno, del formaggio, e perciò credo utile accennare a qualche norma.

È un errore quello di salare troppo, perchè così si toglie al formaggio l'aroma e il buon gusto suo proprio, mascherandolo col marcato sapor di sale. I formaggi più fini, più delicati, che piacciono anche ai palati raffinati e quasi direi agli incontentabili, non dànno in bocca l' impressione d' esser salati, ma bensì il gustosissimo sapore che caratterizza il tipo. Sopratutto non bisogna confondere il piccante proprio dei formaggi vecchi, stagionati, colla *salamoia*, sono cose ben distinte; *chi ha il gusto depravato*, e ve ne son tanti, non ha diritto di dare giudizi sulla bontà o meno di una forma, perchè non competente.

I più abili, esperti e provetti casari *non adoperano la salamoia* che sgocciola dai banconi del salatoio per salare i formaggi freschi, è un' economia più apparente che reale, perchè la *salina* è composta in gran parte dal siero sottratto dal sale ai formaggi, e per questo appunto mal si presta al fenomeno d'*osmosi*, tanto importante nella salatura. Di più, la salina che geme dai caci in sale, specie nell'estate, è puzzolente e non può assolutamente comunicare buon sapore al formaggio che andrà a salare, checchè si dica in contrario.

Il sale dev' essere bianco, pulito, previamente essiccato al fuoco o al sole, macinato non troppo minuto.

Per buona regola non si dovrebbe mai capovolgere una forma se prima non ha assorbito la quantità di sale sparso sulla sua faccia.

La quantità media da aggiungersi in tutto il periodo di salatura è il 3 per cento del peso fresco del formaggio, ma è meglio stare al di sotto.

Solo in casi eccezionali, e per evitare molti scarti, si potrà usare l'immersione delle forme per pochi giorni nella salamoia al 25 per cento.

Il salatoio dev'essere un ambiente fresco d'estate, riscaldato d'inverno, molto arieggiato e pulitissimo.

Chi poi vuole formaggi a pasta molto fina, tenera, burrosa, che calino poco di peso, tiri a lungo molto la salatura, due e anche tre mesi, dando ben s'intende piccole quantità di sale per volta, e distanziando le salature dall'una all'altra, man mano che ci allontaniamo dal giorno di fabbricazione.

Infine, per meglio rendere uniforme e completa l'operazione, con apposita spazzola a lungo manico e a crine di cinghiale, si distendono le goccie di sale sciolto, dopo circa 15 ore dalla salatura.

Stagionatura del formaggio.

A Fagagna nell'estate 1897, m'è occorso di salvare molti formaggi, che si sarebbero gonfiati e guastati, solo col portarli in una cantina freschissima e asciutta.

Ultimata la salatura, si porta il formaggio in un altro ambiente, molto ventilato, per facilitarne l'asciugamento. In questa specie di asciugatoio i formaggi vengono giornalmente cambiati di posto, soffregati e voltati fino a che non fanno più muffa. Asciutti che siano si raschiano accuratamente con apposito coltello, in modo da rendere liscia la superficie, e da correggere qualche piccolo difetto alla forma. Dopo questa operazione le forme si portano nella casèra o magazzeno di stagionatura. Ivi si apprestano ai formaggi tutte quelle cure necessarie, affinchè possano compiere una regolare fermentazione e conservarsi perfettamente sani.

Cosa importantissima nella stagionatura è il saper regolare la ventilazione, aprendo le finestre solo quando è bel tempo: d'inverno durante le ore più calde, e nell'estate nelle prime ore del mattino ed anche la notte.

D'estate un mezzo semplicissimo per liberarsi dalle famose *moschine*, che deponendo le uova generano i vermi del formaggio, si è di tenere i magazzeni completamente all'oscuro, poichè le mosche dalle stanze prive di luce scappano.

Il tarlo del formaggio causato dall'*acaro*, si evita tenendo le scansie, i formaggi ed i muri scrupolosamente puliti: la pulizia è acerrima nemica dei parassiti.

Durante i primi due mesi di stagionatura, occorre che le forme siano voltate e pulite con pezze a grosso filo. Si evitino sovratutto i colpi d'aria, che farebbero screpolare qualche forma.

Quando la crosta è un po' indurita, non fa più muffa, e il formaggio ha assunto un bel colore giallo pallido, si compie l'oliatura con l'olio comune d'oliva. L'olio si applica con una spugna fine, badando di ungere uniformemente le due faccie e lo scalzo.

Non v'è una regola fissa riguardo al numero delle oliature in un determinato tempo: ciò dipende dalle condizioni speciali del formaggio, dalla temperatura dell'ambiente e dalla stagione più o meno asciutta. In via ordinaria basta un'oliatura ogni 5 o 6 giorni.

Molti fabbricanti usano, quando il formaggio ha raggiunta l'età di un anno o più, di coprirlo con un leggiero strato di nero fumo stemperato in olio di lino; perchè il commercio e l'occhio dei consumatori sono abituati a credere vecchio e da grattugia solo quel formaggio che ha la crosta nera. Ciò del resto non è necessario; il formaggio invecchiando e colle ripetute unzioni d'olio assume esternamente un color bruno pallido, migliore di quello che gli dà il nero fumo, odiato a ragione dalle cuoche e dalle massaie, perchè imbratta mani, piatti, carte, ecc.

Rendita per cento del Montasio.

La rendita del formaggio Montasio varia col variare della stagione, della località e dell'alimentazione delle vacche.

I siti montuosi dànno un latte più ricco di quello di collina e di pianura.

D'estate abbiamo un latte più povero, sia per l'alimentazione a verde, sia perchè colla buona stagione gli animali sono adibiti al lavoro.

Prendendo per media le località di collina e i due dati medî dell'inverno e dell'estate, si può con molta approssimazione tener conto di questi dati:

D'inverno per ogni 100 Cg. di latte intiero la rendita in formaggio grasso a peso fresco è di Cg. 10.600.

D'estate invece tale rendita è di Cg. 9.600.

Dopo 6 mesi di stagionatura si calcola un calo medio in peso di circa un quinto.

Se invece di formaggio grasso si facesse mezzo grasso, si avrebbero questi dati:

D'inverno per ogni	100 Cg.	di latte . . .	burro . . .	Cg.	1.500
»	»	» . . .	formaggio .	»	9.100
D'estate	»	» . . .	burro . . .	»	1.350
»	»	» . . .	formaggio .	»	8.200

Osservazioni sul gonfiore del Montasio.

Come gli altri tipi di formaggi cotti e a pasta dura, anche il Montasio va soggetto al gonfiore durante la calda stagione: anzi in certe annate tale difetto prende grandi proporzioni. Ho visto casère in cui quasi tutta la produzione estiva era gonfiata, ed ecco come si spiega il fatto.

Per le condizioni agricole speciali del Friuli (pianura), difficilmente possiamo avere nell'estate un buon latte, sano, atto a trasformarsi in ottimo formaggio grasso, delicato e serbevole.

Il latte viene fornito da molti portatori, munto da vacche costrette a lavori di grave fatica; la pulizia lascia quasi sempre molto a desiderare, l'alimentazione tante volte è contraria alla produzione lattifera, e infine

spesso vengono trascurate quelle norme che sono la base del caseificio; ecco perchè i formaggi si gonfiano a dispetto di tutto.

È noto che il gonfiore è dovuto ad una fermentazione anormale, tumultuosa, che produce, unitamente ad altre sostanze, un gas (acido carbonico), il quale, per sprigionarsi, solleva la pasta del formaggio, formandovi un'infinità di vani sferici od ovali chiamati *occhi.*

Per evitare questo grave inconveniente, ho provato i rimedi che comunemente vengono suggeriti, ma ne ho ottenuto poco giovamento.

Allora ho tentato un altro esperimento, vale a dire la lavorazione del latte un po' acido, *maturo*, come lo chiamano i casari, allo scopo di ridurre tutto il latte *uniforme* e favorire così lo *spurgo* della cagliata e una regolare fermentazione. Per tal guisa ho conseguito resultati soddisfacenti; tanto, che da cinque anni a Fagagna e in altre latterie, la lavorazione estiva non dà formaggi gonfiati.

Descriverò brevemente come si procede:

Si unisce il latte della sera, senza scremarlo, a quello del mattino, e portato alla temperatura di 34° a 35° C., si dà una dose piuttosto abbondate di caglio per avere una cagliata *forte,* che trattenga nelle sue maglie la panna separata dal latte della sera. Per poco che la stagione sia calda l'unione di due mungiture dà luogo a un latte sensibilmente acido; la cui acidità però non deve mai superare i 5-6 gradi di soda caustica $^1/_4$ normale, determinata col metodo del Soxhlet.

Durante i grandi calori per, impedire che il latte della sera diventi troppo acido o coaguli, lo si conserva col sistema Swartz o si raffredda con apposito refrigerante.
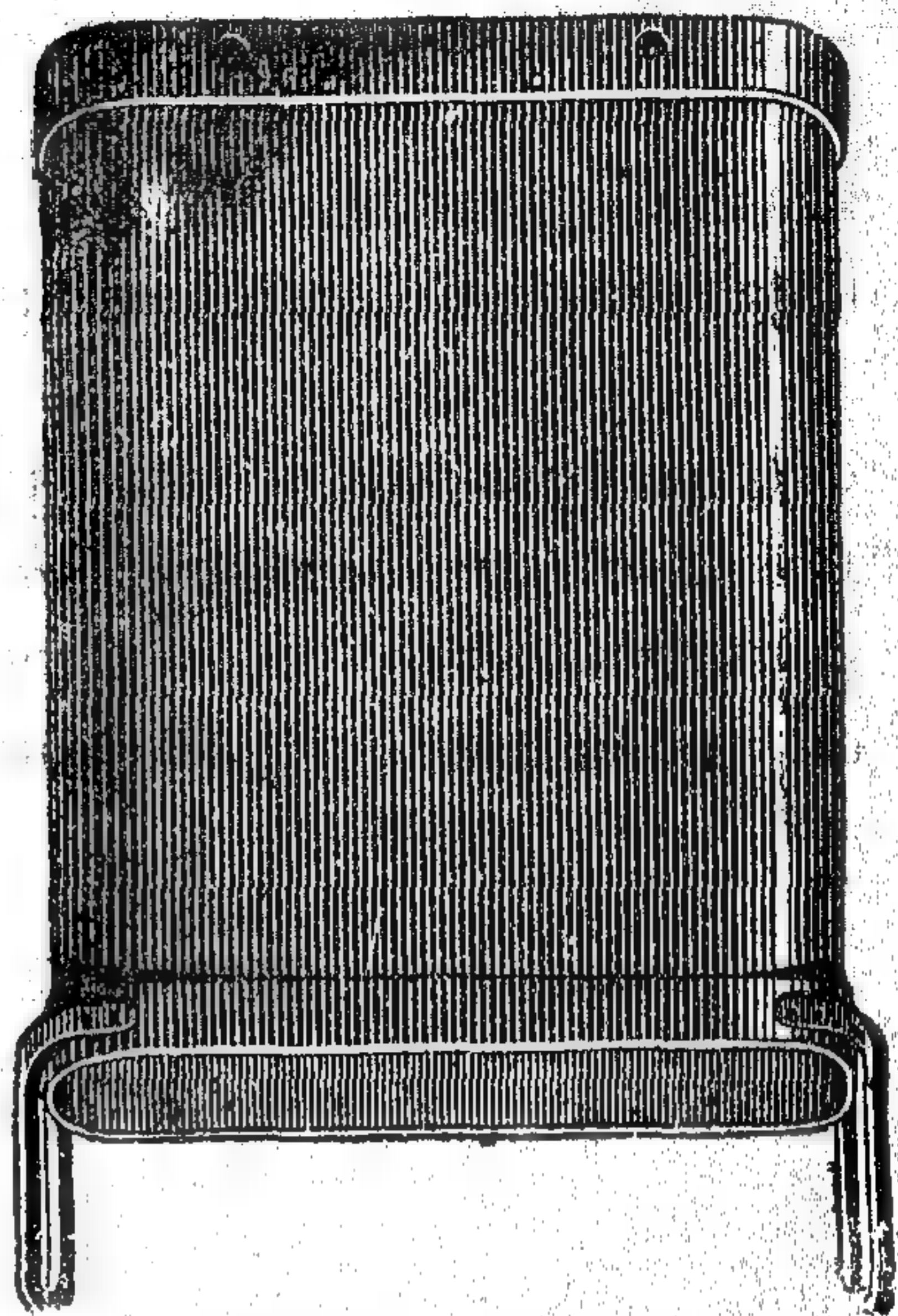
Fig. N. 4.
Vaso Swartz pel raffreddamento del latte in vasche.

L'acidità più conveniente del latte è facile riconoscersi colla pratica, dal suo colore e dal suo odore.

Inoltre coll'ebollizione se il latte coagula è troppo acido e darà un formaggio non conservabile; ed infine l'acidità stessa si riscontra coi mezzi chimici.

Le operazioni di rottura, cottura, tramestazione ecc., non differiscono gran che dalla lavorazione del latte dolce; solo col latte *maturo*, esse vengono più o meno accelerate pel rapido *spurgarsi* della cagliata. La cottura si pratica a qualche grado meno che con latte sano, circa da 45° a 47° C. Pressione, salatura e conservazione sono eguali al Montasio di latte sano.

Il formaggio dopo tre mesi di stagionatura, si presenta al taglio di pasta unita, con rari occhietti, di sapore leggermente piccante, grasso e fusibile in bocca. Se il latte è troppo acido, facilmente il formaggio riesce *sfogliato*, nondimeno ha buon sapore, e di gran lunga preferibile a quello gonfiato.

Con questo metodo non si ottiene certamente un formaggio delicatissimo,

aromatico; ma il prodotto è garantito, resiste anche in casere calde, e in Friuli, piace molto ed è ricercato perchè matura rapidamente.

Se col metodo suddetto si ottenessero prodotti poco soddisfacenti, si adotterà il rimedio che sto per descrivere il quale solo da pochi anni venne introdotto in Italia con ottimi risultati.

Ecco in che consiste: Quando una latteria va male nella riuscita dei formaggi causa il gonfiore, si ricorre ad altra latteria che faccia bene, per un po' di siero e lo si aggiunge al latte della prima al momento di coagularlo.

Coll'aggiunta del siero noi non facciamo che innestare buoni fermenti in un latte che ne contiene di cattivi, cercando di vincere i secondi coi primi.

Generalmente si ripete l'operazione per parecchi giorni, ed anche per mesi, finchè si vede che la fabbricazione è ricondotta sulla buona via. Questo metodo è comune fra i casari svizzeri, ed è tradizionale al punto che nessuno può negare il buon siero al collega che *naviga in cattive acque*, anche se questi fosse suo nemico. Tale è la solidarietà che regna fra gli Svizzeri che lavorano il latte in Italia. Ora però è usato su larga scala eziandio dai casari lombardi ed emiliani nella fabbricazione del grana, e se ne trovano molto contenti.

La quantità di siero da aggiungersi varia a seconda della gravità del male, dei locali disadatti, del latte pessimo ecc., in media basta il 2 o 3 per cento.

Il siero addizionato non è altro che un *lievito speciale*, il quale darà una data *intonazione* al processo fermentativo nella maturanza del formaggio. La lavorazione dev'essere condotta con molta attenzione e abilità come pel latte molto *maturo*.

Registro di fabbricazione.

Benchè la fabbricazione del Montasio sia semplice, la sua riuscita non è tanto facile come parrebbe a prima vista, specie nella calda stagione.

Utilissimo per l'esperto casaro è il *Registro di fabbricazione*, ove ogni giorno fa tutte quelle annotazioni e osservazioni che interessano il buon andamento della fabbricazione.

L'esperienza dell'oggi deve servire pel domani; lo spirito d'osservazione s'impone a chi vuol esercitare l'arte del casaro con coscienza e sicurezza di riuscita.

Quante fallanze, quante grosse partite di formaggio finiscono coll'andare ad ingrossare il numero degli scarti per la poca diligenza e poca avvedutezza del casaro!

Utilizzazione del siero.

Nei paesi di montagna dal siero restante dalla fabbricazione del Montasio viene levata la ricotta, che poi, salata abbondantemente e affumicata, serve di alimento a quelle popolazioni frugali.

Nei paesi di collina e di pianura la ricotta non incontra il gusto del popolo, e perciò non ha commercio.

Si utilizza il siero scremandolo con apposita scrematrice, o lasciandolo in riposo in bacinelle di ferro stagnato, fino a che il grasso non abbia formato alla superficie un leggero strato di crema.
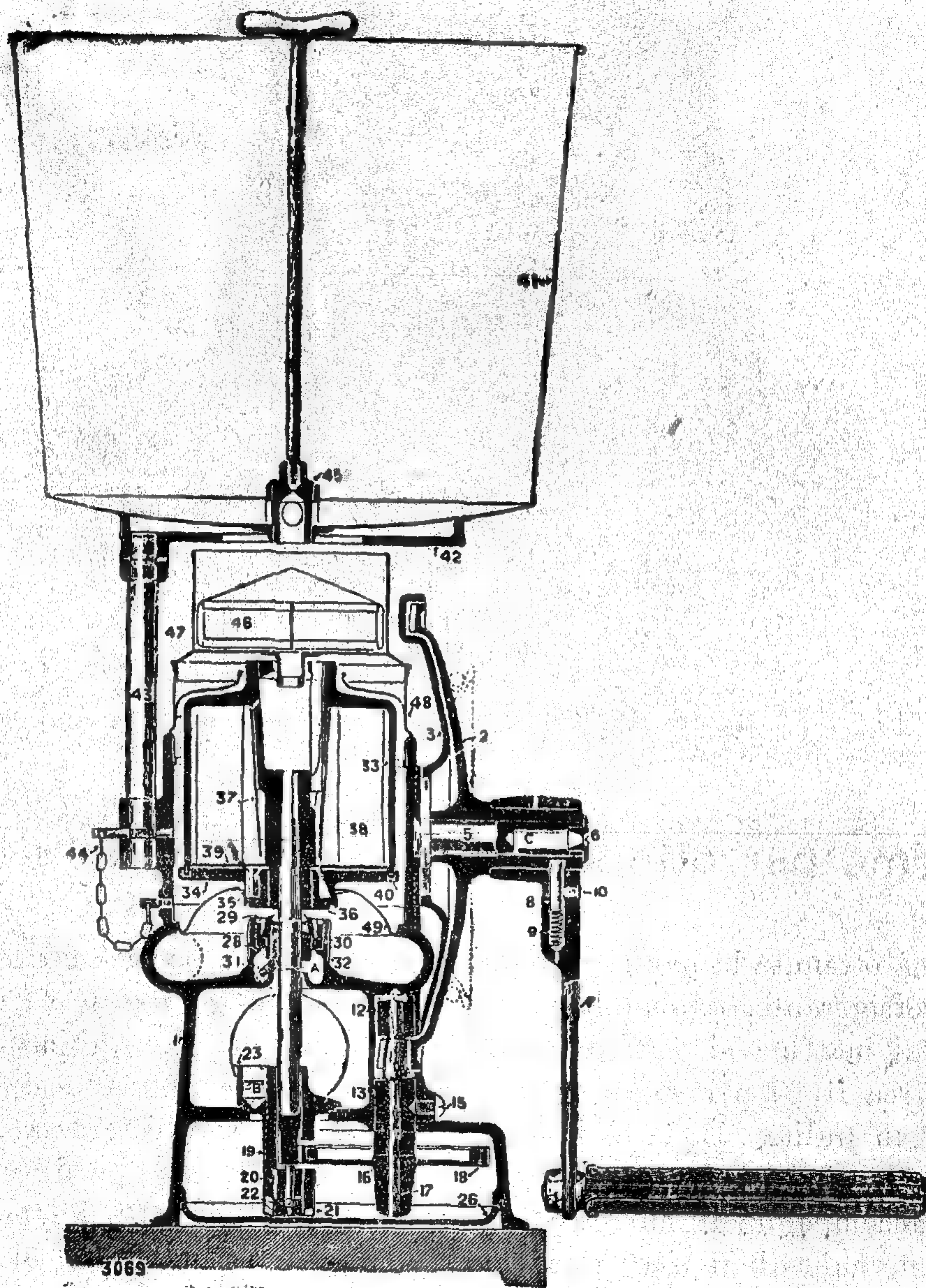
Fig. N. 5.

Scrematrice « Princess » a mano, indicatissima per la scrematura del siero.

Con questa panna si fa il così detto burro bianco o di siero. È il burro che gli svizzeri fanno col fiorito o prima ricotta; però il nostro è migliore, perchè quello di fiorito ha sapore più o meno marcato di cotto.

Il siero magro restante, sia dalla fabbricazione della ricotta che dal burro bianco, viene utilizzato nell'allevamento dei maiali.
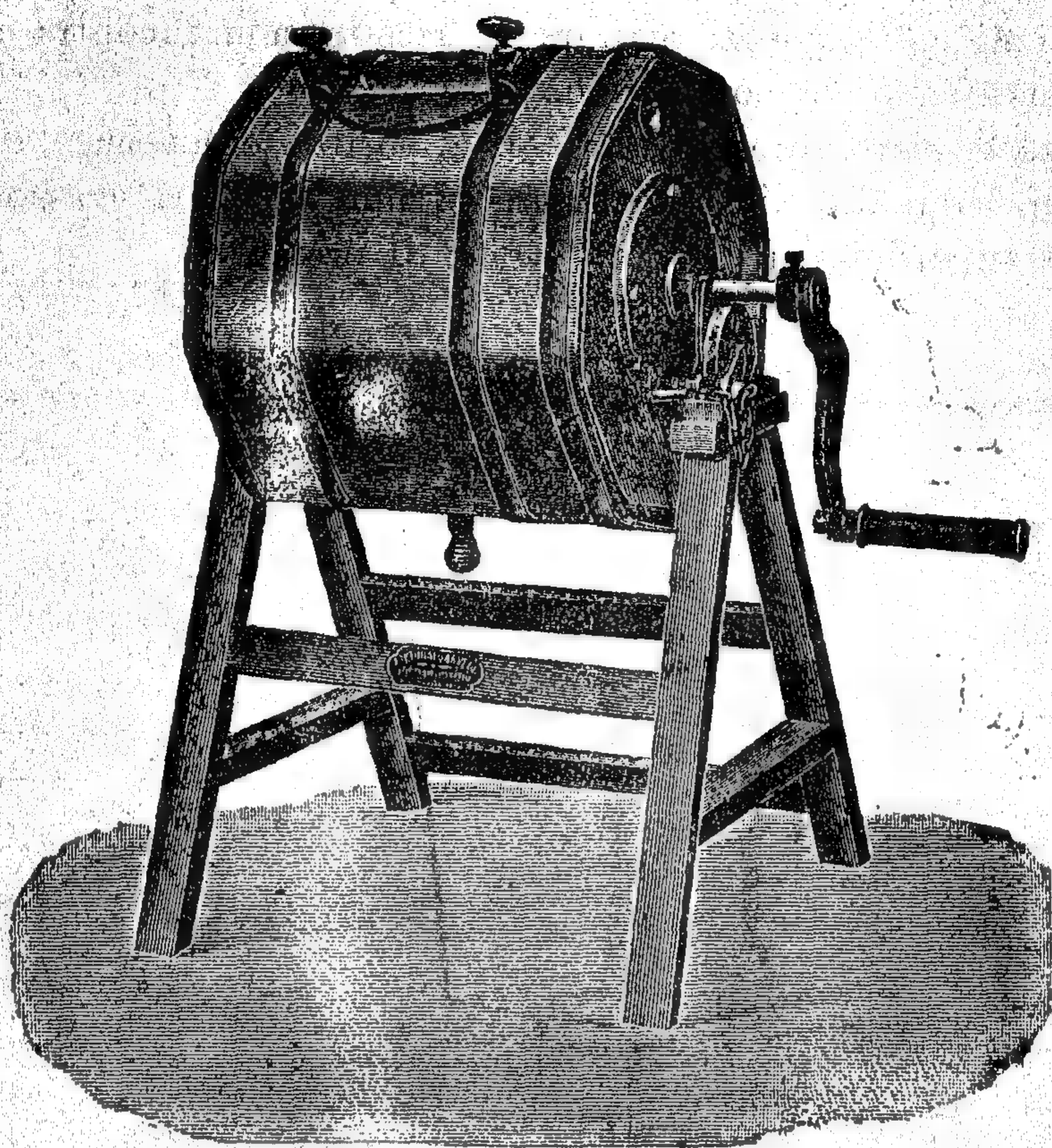
Fig. N. 6.

Zangola Trentina Arvedi.

Norme per ottenere un buon burro di siero.

Appena ottenuta la panna, conviene raffreddarla a bagno-maria o meglio con un refrigerante, tenendola possibilmente in luogo fresco e oscuro. All'indomani mattina si raffredda fortemente la crema con ghiaccio, si aggiunge circa il 10 per cento di ottimo latte appena munto e si sbatte in zangola ben pulita. Il latte intiero unito comunica alla crema l'*aroma e il dolce* proprio del burro di latte e maschera il sapore di cotto, che sempre accompagna il burro secondo. Quando i granelli del burro sono grossi come chicchi di riso, si toglie il latticello e si lava con abbondante acqua fresca.

Si ripete questa operazione 2 o 3 volte, avvertendo che l'ultima acqua dev'essere leggermente salata (l'1 per cento di sale). In questo modo semplicissimo si accresce la conservabilità del burro e se ne accentua la sapidità.

Il burro si toglie poi dalla zangola, s' impasta per bene con apposita gramola, e infine si modella in pani. Se tutte le operazioni sono state fatte a dovere, ed il bel colore paglierino non fa difetto, pochi buon gustai sapranno distinguere questo burro da quello fatto con crema di latte.
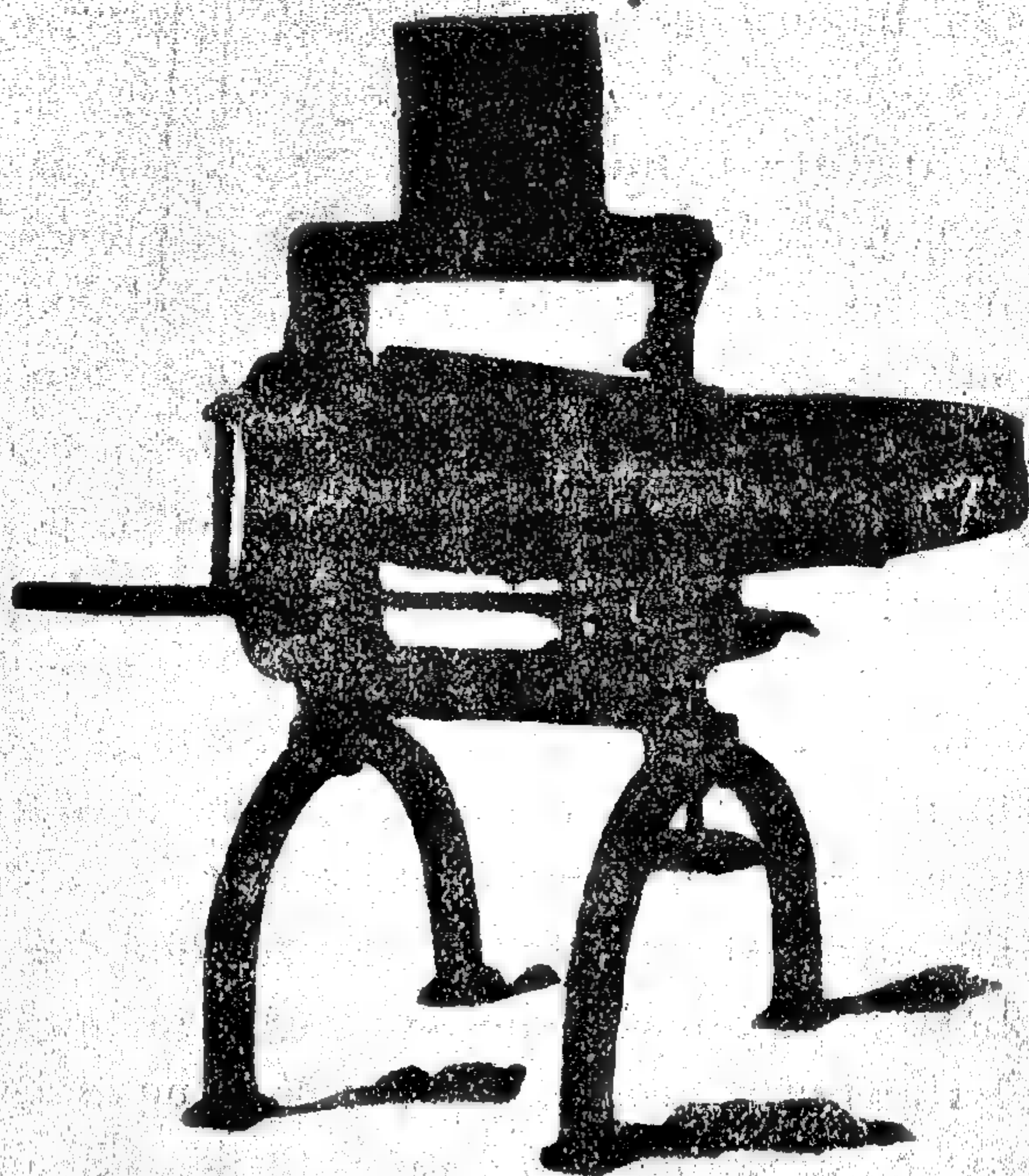
Fig. N. 7.

Impastatrice da burro modello Arvedi.

E. Tosi.

Di una recente pubblicazione del dott. Dialma Bonora

sul nuovo orientamento della produzione equina italiana e del cavallo per l'agricoltura.

Il veterinario dott. Dialma Bonora diede alle stampe non pochi pregevoli lavori, questo suo ultimo (1) è di un alto valore e tocca un argomento assai dibattuto, cioè quello dell' indirizzo da darsi alla produzione equina in Italia. Siccome Egli si ferma a trattare del modo di ottenere un tipo di cavallo adatto per l' agricoltura, ho creduto per questo apportuno di dirne qualche cosa sul nostro *Bullettino* aggiungendo alcune osservazioni.

Per quanto so il tema avrebbe dovuto svolgersi al secondo Congresso per l'allevamento equino che doveva tenersi l' anno decorso in Torino, che fu poi rimandato, ma il dott. Bonora quasi presago che questo andrà assai per le lunghe, rese il suo studio di pubblica ragione.

L'Autore incomincia il suo opuscolo col riferire i voti del primo Congresso ippico nazionale; io, nel mentre condivido il suo entusiasmo per essi, faccio eccezione però

(1) *Nuovo orientamento della produzione equina in Italia (il cavallo per l'agricoltura).* — Mantova, 1902. — Stab. tip. A. Mondovì e figlio.

per quello dell' imposizione di un dazio doganale collo scopo di deprimere l' importazione dei cavalli esteri. Non trovo che questa misura fiscale possa influire a vantaggio della produzione interna, mentre porterebbe un danno per i bisogni commerciali e agricoli.

Bisogna pensare che oltre a 30 mila cavalli, a prezzi convenientissimi, entrano annualmente dal vicino Impero, ciò che è quanto dire diecimila di più di quelli nati in Italia.

Si noti che per equiparare il numero dei cavalli importati dovrebbero essere destinate alla monta non le 40 mila cavalle che si possono ritenere necessarie alla attuale produzione dei 20 mila puledri che annualmente nascono nell' interno, ma ben 100 mila, cosa molto difficile a ottenere. Ed anche se si arrivasse a ciò, si avrebbe soddisfatto alla quantità, non mai a dare al paese cavalli rustici, resistenti ed a buon mercato, come risultano gli austro-ungarici.

Il cavallo per l'agricoltura, massime come lo descrive il dottor Bonora, sarebbe utile assai dove il suolo è in condizioni da non esigere grande forza, e sarà sempre da preferirsi al bue, in certe opere di campagna che debbonsi eseguire con sollecitudine. Da noi il cavallo nelle campagne, tuttochè ben lontano dal tipo voluto dal Bonora, viene utilmente usato per mantenere una diritta direzione all'aratro o ad altro strumento di lavorazione, e ciò si ottiene mettendolo a capo dei bovini aggiogati che coadiuva anche nella trazione. Esso appartiene per lo più alla razza croata, o alla comune d'Ungheria e soddisfa ai bisogni dell'agricoltura, e all'impiego per un sollecito trasporto di persone da un luogo all'altro; quello che avviene nella nostra provincia si ripete in molte altre. Dunque si dovrebbe ricorrere ad altre fonti e non al dazio doganale per incoraggiare l'allevamento equino nazionale.

Quarant'anni fa il regime doganale portava che i cavalli austro-ungarici pagavano 5 lire di dazio; che poi venne tolto, ma ora sotto la voce di *tassa sanitaria*, si può dire ristabilito, con tutto ciò l'importazione di questi solipedi è sempre in aumento, il che prova che per l' Italia costituiscono un vero bisogno. In questo mio concetto posso dire di trovarmi in buona compagnia, inquantochè il prof. Faelli in un suo scritto che si trova inserito nel N. 2 del *Moderno Zoojatro* col titolo " *sull'allevamento equino in Italia e sul dazio sui cavalli austro-ungarici* „ ha le stesse mie idee. Il chiaro zootecnico è persuaso che la tariffa doganale per i cavalli non impedirà l' entrata di quelli del vicino Impero, non potendo il nostro Paese provvedere a quel genere di cavalli richiesti dal pubblico a prezzi accessibili alle piccole borse, come quelli provenienti dalla Dalmazia e dalla Croazia, e risulterà perciò un grave danno per la grande massa dei consumatori e del proletariato che dovranno o pagarli più cari, o privarsi di essi, e ciò senza arrecare utilità all'allevamento interno, perchè certamente i produttori italiani non penseranno certo a creare il cavallo di poche centinaia di lire.

L'esimio articolista paragona il dazio per i cavalli, a quello che si volesse applicare al carbon fossile straniero per spingere il consumo di quello che non abbiamo e che non si potrà mai avere.

Il prof. Faelli accenna poi a provvedimenti atti ad incoraggiare la produzione cavallina interna, e nota quale sarebbe l'utilità che il Governo arrecherebbe diminuendo le tariffe di trasporto dalla Sardegna al continente per far concorrenza ai numerosi cavalli dalmati che si importano nel Regno, procurando così un grande sti-

molo all' allevamento equino di quell' isola eminentemente adatta alla pastorizia.

Anche il Capitano A. Tagneri in un articolo di argomento ippico che si legge sul *Giornale d' Ippologia* N. 3, riferendosi al dazio doganale, lo ritiene urtante il libero scambio commerciale, e crederrebbe più logico risolvere il problema della produzione equina nazionale ricorrendo ad altri mezzi.

Nella seconda parte il dott. Dialma Bonora parla delle condizioni ippiche italiane, e fa risaltare giustamente come la nostra produzione equina sia varia e disordinata, ascrivendo la causa alla scelta capricciosa e irrazionale degli incroci. Sostiene che come in ogni altra industria è necessaria l'uniformità dei prodotti, e perciò data la disparità delle madri, insegna a ricorrere con persistenza ad un determinato tipo di stallone. Gli allevatori italiani dice, aspirano anche alla produzione del cavallo da tiro pesante, ed a ciò vede propizia la regione Lombarda; anzi nel Cremonese, coi stalloni belgi che il Governo invia, si può dire che non si effettua un incrocio ma un risanguamento. L' Autore sospende prudentemente il suo giudizio circa la convenienza di ricorrere a qualche altro riproduttore da tiro pesante meno linfatico del brabantino, sino a quando si vedranno i risultati delle prove iniziate. Continua poi col dare indicazioni e consigli sopra il cavallo da tiro leggero e del cavallo arma che nella produzione nostrale potrebbero trovar posto. Invoca leggi che impediscano l' uso per la riproduzione di soggetti diffettosi in ambo i sessi e trova indispensabile fissare per ciascuna zona geografica quel cavallo che si possa utilmente produrre, ed in quello perseverare. Bisogna poi che l'Autore ritenga ben avariati i cavalli stalloni dei depositi governativi per dover invocare dall' Amministrazione il coraggio di liberarsi di tutti i riproduttori trasmettitori di *gravi difetti*, circostanza che a me sembra esagerata.

Entra in seguito il dott. Bonora a tracciare le condizioni ippiche della Provincia di Mantova che fin da tempi remoti conta rinomati cultori del cavallo, tesse la storia del cavallo mantovano, enumera le vicende del suo allevamento, e la eterotipia odierna che ne è conseguita. Lamenta il falso indirizzo tenuto dopo il 1866, e le premiazioni date a soggetti non meritevoli nelle esposizioni ippiche italiane, che servivano d' incoraggiamento al male operare. Dopo espresse queste idee d'indole generale, l' Autore entra a parlare della necessità di specializzare le categorie dei cavalli ed il cavallo per l' agricoltura in particolare, che lo fa risiedere fra il cavallo da tiro pesante lento e quello da tiro pesante rapido.

Viene in seguito a trattare delle condizioni e dei mezzi per la formazione del cavallo carrozziero, definisce cosa debba intendersi per cavallo di grosso attiraglio che lavora al passo, e quale sia il carrozziere secondo le idee d'oggidì.

Fa conoscere l' importanza della selezione zootecnica, diretta alla scelta di procreatori in cui deve emergere la speciale attitudine che si desidera nei prodotti. Presume che in molte provincie italiane si potrebbe coltivare il cavallo da tiro pesante, che è quello che manca in Italia, ma su questo proposito mi trovo alquanto discorde coll'Autore, ritenendo limitate le località nelle quali questo tipo possa prosperare ed è una delle ragioni per le quali è spiegata la sua scarsità nel Regno. A settentrione p. e. abbiamo le alpi, e poi entriamo in zone in cui per le condizioni di temperatura, e per la qualità dei foraggi si crea un ambiente sfavorevole a tale produzione. Le provincie più adatte si limiterebbero

perciò alla pianura lombarda, ed a quelle più vicine al di là del Po, in una parola in località, piane, fertili in cui l'irrigazione sia dominante, o possibile.

Ritocca del cavallo militare e consiglia di tenersi al cavallo da sella e da tiro leggero, perchè prodotto più facile ad ottenersi. Sostiene che quello che non si è fatto in passato, si debba fare presentemente appoggiandosi all' *iniziativa privata*, che meglio corrisponderà in confronto del contributo del Governo, e conclude quel capitolo con queste righe: " Dunque colla materia prima che possediamo, accuratamente selezionata, incrociandola con riproduttori adatti noi potremo procurare quel tipo di cavalli di *artiglieria*, da *treno*, e per *l'agricoltura*, che sono ricercati e sufficientemente pagati „. Io sono con l'Autore, ma sempre ammettendo che ciò potrà attuarsi limitatamente a poche località, altrimenti si incorrerebbe in un errore economico.

In seguito dell'opuscolo viene un capitolo che tratta del trapianto del cavallo norico, o delle alpi austriache detto *Pintzgauer*. In esso l'Autore offre le ragioni della preferenza che in taluni casi, l'agricoltore dà al cavallo, ciò che spinge gli allevatori in alcune località ad adibire le loro cavalle alla monta di stalloni di tiro pesante tanto che le richieste fatte al Governo superano la potenzialità dei depositi per siffatta categoria di riproduttori, per il che dovette farsi avanti l'iniziativa privata, e cita fra le prime l'iniziativa della Provincia di Mantova per il trapianto di tale produzione di cavalli.

L'Autore ch'ebbe a far parte di una Commissione per l'acquisto di riproduttori di razza norica, si mostra entusiasta di questa, e minutamente la descrive, ne traccia il metodo di allevamento e giudica questi stalloni preferibili al cavallo pesante Belga, perchè meno linfatici e più energici. Si sofferma a discorrere specialmente del cavallo Pintzgauer del Salisburghese, da dove derivano quelle razze da tiro fra il pesante ed il rapido che danno cavalli molto adatti al lavoro agricolo. Questi cavalli stalloni privati che fanno la monta ambulante, nel periodo di sosta si prestano ad ogni genere di lavoro, riuscendo così, al confronto dei nostri, molto meno costosi. L'Autore fa risaltare la mirabile uniformità dei cavalli del Pintzgauer, e nota che con saggi incroci si ottengono quadrupedi eccellenti per il servizio di posta, di carrozza, e da tiro leggero. Pone fine a questa parte col dare utili ragguagli sull' I. R. Deposito stalloni di Lambach, sito presso Lintz, che fornisce i riproduttori al Tirolo, alla Carinzia e a tutto il Salisburgo, e lo dice meraviglioso sotto ogni punto di vista.

Noi del Friuli che siamo tributari alla Carinzia per i cavalli di tiro pesante abbiamo spesso occasione di ammirare le armoniche e colossali loro forme, congiunte ad una grande potenzialità, e come pure la bellezza di quelli incrociati che servono assai bene pei trasporti a tiro rapido.

Più avanti l'Autore sconsiglia l'impianto di stalloni di monta equina nei grossi centri di popolazione, ma a me sembra non giusta questa esclusione perchè è provato che sia per la facilità delle comunicazioni, sia per le molte occasioni che si offrono a condurvi le cavalle, il numero delle monte è tale che di rado è sufficiente al servizio un solo stallone.

L'Autore vorrebbe che il Governo per favorire la produzione del cavallo militare, rinunciasse alla tassa di monta, per le cavalle più appropriate a tal fine, riservandosi il diritto di farle coprire dallo stallone riconosciuto più adatto, e coll'obbligo della cessione del prodotto a prezzo da convenirsi. Trovo buona l'idea, ma di difficile applicazione.

Saggiamente l'Autore propone che le Commissioni di rimonta preferiscano a parità, il cavallo presentato dall'allevatore anzichè dal negoziante, e deplora che nelle Mostre ippiche, siano state premiate categorie di cavalle di statura inferiore a metri 1.42, mentre si esigono per l' esercito cavalli alti metri 1.46. Il dottor Bonora fra i piccoli cavalli importati annovera le razze ungheresi, mentre ciò non si può dire, che anzi vanno distinte per taglia dalle razze croate e dalmate.

L'Autore si indirizza al Ministero della Guerra dimostrando la necessità che venga dato un netto concetto del cavallo che si ricerca per l'esercito, e siccome per il servizio della cavalleria e dell'artiglieria, le esigenze sono diverse, così egli espone il modo di ottenere il cavallo adatto per l' uno e per l' altro, offrendo giusti precetti agli allevatori.

Circa il cavallo carrozziere o da lusso lo ammette possibile solo là dove si possa disporre di molti mezzi pecuniarii. Chiude questa parte del suo lavoro riconoscendo le ragioni agricole, per le quali l' industria ippica è di molto difficoltata, ed ora ridotta nella maggioranza all'allevamento stallino.

Entra infine l'Autore a trattare della produzione del cavallo per l'agricoltura, che vorrebbe far discendere dalla razza norica, riconoscendo in questa tutte le prerogative per la generazione di quadrupedi indicatissimi a compiere i lavori agricoli che oggidì si esigono. Egli vorrebbe a tal fine che si importassero le puledre di razza norica per costituire un substrato conveniente, e poi lo stallone Pintzgauer, usando in seguito il metodo misto della selezione, e della consanguineità.

Intorno alla consanguineità egli riporta l' opinione dei suoi fautori e dei suoi avversarii, per venire saggiamente a concludere che la riproduzione fra parenti può riuscire benefica essendo un mezzo potente per fissare delle migliorìe nei prodotti, ma bisogna usare la massima occulatezza nella scelta dei soggetti consanguinei da accoppiare, per non veder accentuati in numero ed intensità i difetti che essi potessero avere.

In proposito all' essere conveniente il trapianto della razza norica, io farei molte riserve, osservando che dove mancano le cavalle di fondo devesi ritenere che l'ambiente non convenga all' allevamento di razze con attitudini adatte all'agricoltura, e che riesce miglior tornaconto ricorrere alla fonte ove per condizioni favorevoli questa razza vi prospera, per cui si possono accquistare i voluti cavalli a prezzi relativamente moderati. Nel Veneto ed in ispecie nella mia Provincia, si importano di questi cavalli dalla Carintia, dove si trovano abbondanti i meticci norici, nè mai alcun allevatore si metterebbe a capo di stabilire in Friuli una pepiniera di equini da tiro pesante, o semirapido.

In complesso il lavoro del collega Bonora merita ogni considerazione, perchè offre un savio indirizzo all' ippocoltura razionale e consiglia alla creazione del cavallo agricolo del quale veramente l' Italia ne sente il bisogno, e m'auguro che i suoi concetti vengano accolti in quel secondo Congresso ippico nazionale che se non prima, dovrebbe tenersi almeno nel 1905 a Milano in occasione dell' esposizione, che appunto per essere principalmente dedicata ai mezzi di trasporto troverebbe una logica sede.

Dott. T. Zambelli.

FRA LIBRI E GIORNALI.

L'essiccazione rapida dei bozzoli vivi.

(Agricoltura Moderna)

Dopo il concorso governativo del 1898 per gli apparecchi di stufatura ed essiccamento rapido dei bozzoli la pratica del nuovo sistema si è andata sempre più diffondendo sia per parte di industriali e società private che per parte di consorzi agricoli.

Il grande vantaggio del nuovo sistema sta nel passare direttamente i bozzoli dallo stato fresco a quello di completa essiccazione. L'operazione può essere condotta a termine in una sol volta, oppure, quando l'impianto non sia sufficiente a raggiungere ciò, in due tempi; ottenendosi in una prima operazione la morte delle crisalidi e parziale essiccazione, ed in una seconda l'essiccamento completo.

I vantaggi che l'essiccazione rapida presenta si possono così riassumere:

Risparmio di spazio e di locali, non occorrendo più le galettiere che occupano tanto spazio,

Risparmio di mano d'opera essendo eliminato tutto il lavoro e la sorveglianza per conservare e rimuovere i bozzoli sui graticci tutti i giorni per tre mesi circa,

Conservazione del colore naturale e brillante dei bozzoli, del loro buon svolgimento in filatura e delle migliori qualità della seta,

Garanzia assoluta contro l'invasione delle muffe in caso di stagione umida od altro,

Disponibilità immediata degli ammassi per la vendita e per la spedizione.

Il *Bollettino di sericoltura* ci informa che degli essiccatoi presentatisi al concorso del 1898, quello Bianchi e Dubini, che ebbe la prima distinzione, ha ottenuto larga diffusione nella pratica, contandosi n. 123 impianti di essiccatoi, di cui n. 5 presso la Società anonima cooperativa di stagionatura e assaggio delle sete in Milano: n. 103 in varie altre località, e n. 15 all'estero; in Tirolo, Ungheria, Persia, Turchia, Romelia, China, Cachemir e in Francia.

Non siamo informati quale diffusione abbiano avuti altri essiccatoi; ad esempio quello dei fratelli Pellegrino, il quale pure presenta buone qualità; ma abbiamo ragioni per credere che anche di esso si contino numerosi impianti.

È bene avvertire a proposito di questi apparecchi che non occorre impressionarsi se all'inizio dell'impiego per la prima volta si incontra qualche difficoltà. Come per ogni apparecchio occorrono sorveglianza e manovre appropriate. Ma si tratta di cose che chiunque apprende con grandissima facilità e presto.

Sappiamo che in alcuni impianti per lievi difficoltà incontrate dapprincipio si era timorosi di un insucesso; mentre superate e facilmente quelle prime difficoltà, il risultato è stato eccellente.

M.

Per la lotta contro la peronospora.

Saranno in gran parte cose dette e ripetute quelle che quì si metteranno in evidenza; ma anche la ripetizione in questo argomento è utile, sorgendo sempre nuovi dubbi e nuove questioni sull'efficacia dei rimedi usati finora, sulla possibilità di sostituirli con altri o di modificarli.

Diremo dunque fin dapprincipio che il rimedio sovrano per combattere la peronospora delle foglie rimane la poltiglia bordolese. I molti tentativi per trovare dei succedanei, offrenti qualche vantaggio per l'efficacia o pel modo o costo di applicazione, non hanno condotto a nessun buon risultato. Si sono trovati efficaci i preparati con altri metalli diversi dal rame, ma il costo loro è superiore a quello dei preparati rameici.

***

Piuttosto qualche innovazione vantaggiosa si può fare nel modo di preparare la poltiglia bordolese. Così è utile l'aggiunta di sostanze a buon mercato atte ad aumentare l'adesività del preparato rameico alle foglie di vite: l'aggiunta di un po' di glucosio o di gomma raggiunge questo scopo.

Ma un punto sul quale ormai tutti

concordano si è sulla possibilità di ridurre la proporzione del composto di rame per unità di volume di poltiglia. In luogo di adottare le proporzioni della solita poltiglia, e cioè di 1 chilogrammo di solfato di rame per ettolitro di acqua e tanta calce quanto occorre per neutralizzare (800-1000 gr. di calce spenta, a seconda delle acque), si può, per la maggioranza dei casi, ridurre la quantità di solfato di rame a 800 gr. per ettolitro, e anche a mezzo chilogrammo solamente, diminuendo in proporzione la quantità di calce.

*
* *

Se non che chi scrive, mentre conviene nella possibilità di ridurre la proporzione del preparato rameico per volume di poltiglia, è convinto che ciò si possa più sicuramente raggiungere con una modificazione che egli ha indicato quattro anni fa, e sulla quale non si stanca di insistere, malgrado qualche appunto fatto, perchè confortato dai risultati di esperienze fatte in varie località.

Partendo dal concetto che per raggiungere l'effetto voluto non è soltanto necessario portare sui tessuti che si vogliono difendere una data quantità di principio attivo, ma è necessario anche che sia molto suddiviso; e che raggiungendo una maggior suddivisione si potrà ridurre la quantità di composto rameico, lo scrivente indicò di preparare la poltiglia bordolese con mezzo chilogrammo di solfato di rame, mezzo di solfato di ferro, e la quantità di calce necessaria per neutralizzare. Il composto insolubile di ferro che si precipita assieme a quello di rame raggiunge precisamente l'effetto di suddividere maggiormente quest'ultimo, e di renderne maggiore l'efficacia.

Guidato da quest'idea procedeva a delle prove, tre anni or sono, in un vigneto dell'egregio signor avv. A. Squadrelli presso Voghera. La solita poltiglia bordolese, preparata con 1 chilogramma di solfato di rame, fu messa a confronto colla poltiglia ottenuta con mezzo chilogramma di solfato di rame e mezzo chilogramma di solfato di ferro. Il risultato è stato identico.

Negli anni successivi la prova è stata ripetuta su più vaste proporzioni, trattando molta parte del vigneto colla nuova poltiglia, e sempre con lo stesso risultato.

Ma lo scrivente ha avuto occasione di apprendere che prove fatte in altre località hanno pure sortito eguale esito. Così nelle Puglie e così a Portici come gli veniva assicurato recentemente dall'egregio dott. Agrati di quella Scuola superiore di Agricoltura.

Per ciò non per debolezza verso una idea molto semplice del resto egli torna ad insistere sulla poltiglia mista; e rivolgendosi ai viticultori ed agli studiosi crede di poter affermare che si può ridurre la proporzione del rame, ottenendo così un risparmio notevole nel costo dei trattamenti; ma che questa riduzione si potrà fare con maggior sicurezza con una poltiglia mista ottenuta con metà solfato di rame e metà solfato di ferro.

*
* *

Ma vi è un'altra considerazione da fare. Consorzi e privati acquistano solfato di rame, a titolo ben s'intende, e vogliono che abbia 98-99 % di vero solfato di rame idrato, e non contenga che traccie di solfato di ferro. Se lo scrivente fosse viticultore non esiterebbe ad acquistare del solfato che contenga 90-92 % di solfato di rame od anche con un titolo minore, e che pel resto contenga del solfato di ferro, perchè egli acquisterebbe l'unità di rame ad un prezzo minore. Perchè è evidente che il fabbricante per purificare il solfato di rame e ridurre il solfato di ferro a traccie o a piccolissime quantità deve procedere ad apposite operazioni che rincarano l'unità di rame. Ora quando si acquista a titolo in composto di rame che male ci fa quel solfato di ferro?

Certamente bisogna evitare confusioni possibili nella pratica, o difficoltà che potrebbero insorgere nelle applicazioni quando agli agricoltori si offrissero solfati a titoli differenti. Ma se il fabbricante può offrire solfato contenente 92-94, ad esempio, di vero solfato di rame, e pel resto costituito da solfato di ferro, al prezzo di 45 o 50 centesimi per chilogrammo di vero solfato di rame, in luogo di 60 centesimi che esige per chilogr. di vero solfato

di rame, in un solfato a 98-99, perchè l'agricoltore deve rinunciare al risparmio che può avere impiegando il primo quando con esso, impiegato poi nella dovuta misura in modo che per unità di volume di poltiglia vi sia la stessa quantità di principio attivo, può ottenere lo stesso risultato?

Il risparmio cui si accenna diviene tutt' altro che trascurabile quando l' estensione del vigneto sia grande.

Pare allo scrivente che i nostri Consorzi agricoli e le nostre Cattedre ambulanti, che in questo campo guidano le masse degli agricoltori, potrebbero prendere in esame l'argomento.

A. MENOZZI.

NOTIZIE VARIE.

« Quale sia la stagione più propizia nella Regione Carnica, per praticare la concimazione fosfatica specialmente sui prati ». (1)

" Non sarà fuor di luogo specialmente ora che è il momento opportuno (2), intrattenere il diligente agricoltore sulla necessità e sul modo di ridare al terreno il fosforo, che costituisce, appunto la più grande scoperta agricola che sia mei stata fatta, sorgente di vantaggi incalcolabili, poichè mercè la medesima l'uomo può ricavare dalla terra prodotti insperati, quasi doppi non solo in quantità, ma anche migliori per la qualità.

E infatti mentre un tempo si vedeva crescere una vegetazione stentata e povera, oggi giorno mercè il nutrimento dei fosfati, la si vede crescere lussureggiante e forte, così da opporre forte resistenza alle inclemenze atmosferiche e alle infinite cause nemiche.

Ora spontanea ne sorge la domanda. Quala è la stagione più propizia per lo spargimento dei preparati fosfatici specialmente nei paesi della nostra Regione Carnica?

Ciò è importante conoscere, perchè una tale pratica esperita in una stagione anzichè in un' altra porta conseguenze economiche non trascurabili.

I più autorevoli trattati di Agricoltura ammettono per regola generale la concimazione fosfatica fatta in autunno al cessare della vegetazione. I medesimi aggiungono che in certe località fredde si può ottenere buoni risultati anche colla concimazione primaverile. Accade ben spesso che di fronte alla possibilità di ottenere buoni risultati, giusto i due precetti suaccennati, l' agricoltore resta incerto sulla via da seguire, e nella maggior parte dei casi si attiene alla regola generale di spargere i concimi in autunno. Ora se questa regola è consigliabile nei paesi che godono di un clima temperato, perchè permette all'agricoltore di interrare con rastelli ed erpici, i concimi medesimi, non lo è punto nella nostra regione Carnica, dove al cessare della vegetazione i terreni sono nella maggior parte visitati dai geli, i quali naturalmente impediscono che l'agricoltura possa interrare i concimi stessi. Guai poi per i nostri prati, che sono la maggior parte in *pendio*, se vi sopraggiungono gli acquazzoni; trovando questi il terreno gelato, trascinerebbero via ogni vestigia di concime (1).

Io, da una esperienza di qualche anno ho potuto constatare che la concimazione fosfatica praticata in primavera mi ha dato un prodotto di gran lunga

(1) Riportiamo il seguente articolo del dottor Benedetto Dorigo di Ampezzo che tratta di una importantissima questione relativa al razionale uso dei concimi fosfatici in quella plaga, premettendo subito che, a differenza del chiaro articolista, siamo decisamente favorevoli alle concimazioni autunnali quando, s'intende, vengono fatte in epoche opportune e sussidiate dalle erpicature.

(2) Questo scritto compariva sulla *Patria del Friuli* nel marzo del corrente anno.

(*n. d. r.*)

(1) Rimane però sempre la possibilità di concimare nel periodo intermedio, quando cioè il gelo non è ancora venuto e gli acquazzoni estivi più non sono da temersi. (*n. d. r.*)

superiore a quella fatta in autunno, La concimazione fosfatica praticata in primavera presenta altresì quest' altro vantaggio non trascurabile: di avere il secondo taglio abbondantissimo (1). Ora è risaputo che in Carnia, dove sono prati stabili la maggior parte, il secondo taglio presenta un fieno migliore (2), più delicato, il fieno cosidetto del latte, il companatico del bestiame. Ed è sul latte che l'Agricoltore della Carnia deve fare il suo maggiore assegnamento. E poi, a parte un momento questi notevoli vantaggi, havvi anche una ragione scientifica che non consiglia la concimazione autunnale nei nostri climi freddi, ed è la seguente: che l'anidride fosforica nei terreni calcari argillosi non solo diventa insolubile ma perde della sua permeabilità (3).

Dunque non esiterei a consigliare agli Agricoltori della Carnia di praticare la concimazione fosfatica in primavera, prima del risveglio della vegetazione e previo una forte rastrellatura od erpicatura.

Chiudo questa ormai lunga chiacchierata facendo un augurio:

che cioè qui in Carnia venga maggiormente compresa, di quello che è, la pratica dei preparati fosfatici, che si può dire costituiscono l'essenza della moderna agricoltura, e il cui consumo stabilisce l'indizio più certo della ricchezza agricola di una nazione „ (1).

(1) Soffre però il primo taglio che non arriva ad utilizzare il concime distribuito in primavera.

(2) Anche ammettendo che in Carnia, a differenza di quasi ogni altra regione, si valuti migliore il secondo fieno perchè meno paglioso e molto più delicato, non bisogna però credere che la concimazione fosfatica autunnale sia per questo meno vantaggiosa, anzi, essa oltre favorire il primo taglio che riescirà molto migliore. specie se fatto un po' prima del consueto, farà anche risentire indubbiamente i suoi effetti sul secondo, ne risulterà così una maggiore utilizzazione del materiale fertilizzante, di quanto non avvenga colla concimazione primaverile.

Notiamo che i perfosfati oltre che aumentare il prodotto permettono anche di anticipare il raccolto.

È poi sempre discutibile la valutazione del primo taglio inferiore al secondo.

(3) In quanto alla solubilità: appena a contatto del terreno tutta l'anidride fosforica solubile diventa sempre insolubile. perchè è risaputo che quando un perfosfato é sparso sul terreno, la sua parte solubile si scioglie a poco a poco, ma appena sciolta viene trasformata in fosfato neutro insolubile mediante la calce ed altri materiali del terreno, prima di rendersi tale però ha il vantaggio di diffondersi uniformemente nel suolo.

In quanto poi alla *permeabità* (?) dell'anidride non crediamo proprio possa questa avere rapporti di sorta coll'epoca dello spargimento. *(n. d. r.)*

(1) . ... e su questo punto siamo perfettamente d'accordo!

(n. d r.)

Premi d'incoraggiamento ai benemeriti dell'agricoltura nazionale.

Riconosciuta l'opportunità di premiare degnamente coloro, che nella pratica dell'agricoltura, della pastorizia, della selvicoltura e dell'insegnamento agrario, si sono resi benemeriti delle industrie rurali, o con l'opera o col consiglio o con le sostanze, segnalandoli ad esempio, il Ministero di agricoltura, industria e commercio conferirà medaglie d'oro, d'argento, di bronzo e menzioni onorevoli di benemerenza a coloro che abbiano contribuito a migliorare le condizioni dei lavoratori della terra ed a diffondere pratiche razionali nella cultura dei campi, nelle industrie agrarie e zootecniche e nella selvicoltura.

Potranno pure conferirsi gli stessi premi a coloro che saranno più segnalati, per bontà di opere ed efficacia di risultamenti, nel personale degli Istituti d'indole agraria od industria agricola, nonchè agli enti ed alle persone che avranno in singolar modo contribuito a diffondere gli insegnamenti delle discipline agrarie.

Il conferimento delle medaglie e delle menzioni sarà fatto direttamente dal Ministro, ovvero sopra proposta dei Prefetti o dei Comitati amministrativi degli Istituti agrari o dei corpi consultivi alla dipendenza del Ministero.

Perchè un agricoltore possa ottenere il premio, occorre che abbia introdotto nelle pratiche culturali, o nelle industrie agrarie, forestali o zootecniche, o nel trattamento dei lavoratori, tali miglioramenti che lo rendano veramente benemerito, per l'esempio dato agli altri a vantaggio dell'economia nazionale e delle classi rurali più umili.

Per coloro che fanno parte del personale degli Istituti agrari, si richiede, per il conferimento delle medaglie d'oro 10 anni di esercizio professionale; per il conferimento delle medaglie d'argento 8 anni, e per quello delle medaglie di bronzo 6; per la menzione onorevole almeno 4.

Non più di 10 medaglie d'oro, 20 d'argento, 40 di bronzo e 60 menzioni onorevoli potranno essere conferite in ciascun anno.

Commercio vinario italiano in Germania.

Nel 1902 l'importazione dei nostri vini in Germania ha segnato una notevole diminuzione rispetto a quella degli anni precedenti.

E ciò lo dobbiamo principalmente al fatto che i nostri esportatori in presenza delle grandi difficoltà di riuscire a vincere la concorrenza estera non si sono spinti con quella necessaria energia.

Non mancano delle buone iniziative nostre allo scopo di favorire la conoscenza dei vini italiani da diretto consumo, però non sono ancora sufficienti per rivaleggiare con la grandissima energia sempre addimostrata dagli esportatori francesi e spagnoli.

Nei giornali politici, nelle riviste tecniche e commerciali nelle pubblicazioni periodiche in genere, le quali interessano il commerciante e il consumatore tedesco, si vedono annunziati ed offerti i vini francesi e spagnoli. Negli alberghi, nei *restaurants*, nei luoghi di maggiore affluenza del pubblico, vale a dire nelle stazioni, nei trams, nei vagoni della ferrovia, ecc. sono esposti dei grandi ed attraenti cartelli, molto opportuni per arrestare continuamente l'attenzione sui prodotti vinari di quei paesi. A paragone della estesa propaganda delle altre nazioni, la quale, sebbene costosa, ottiene l'effetto desiderato, noi facciamo ancora poco, anzi pochissimo addirittura e, salvo poche eccezioni, teniamo la *réclame* in debolissimo conto.

Quanto si è detto pel vino da diretto consumo, vale altresì pel vino rosso da taglio. Se il commercio di questo tipo in Germania dà la prevalenza ai prodotti spagnoli, ciò è dovuto, non soltanto alla convenienza nel prezzo, al vantaggio del cambio della valuta spagnola, ecc. ma altresì all'attività addimostrata dagli esportatori di quella regione, nell'intento di avvicinare il compratore tedesco e di interessarlo maggiormente, sia concedendo maggiori dilazioni sui pagamenti, sia istituendo nelle diverse piazze dell'impero dei depositi dei loro vini per poter essere in caso di soddisfare subito alle richieste anche di piccole quantità diverse.

Libri avuti in dono.

Bracci F. — *Sulla propagazione e concimazione dell'olivo.* — Unione Cooperativa Editrice, Roma.

Cuboni G. — *Gli effetti del gelo sui tralci e le gemme delle viti* — Tipografia Soliani, Modena

Lampertico D. *La questione del clinton.* — Società Cooperativa Tipografica, Padova.

Succi dott. A. — *Il nocciolo nell'avellinese.* — Tip. Pergola, Avellino.

Lari G. *Influenza della luna.* — Secondo Studio. — Tipografia Artigianelli, Reggio Emilia.

Del Guercio G. — *Nuove relazioni intorno ai lavori della R. Stazione di Entomologia Agraria.* — Serie I., N. 4. — Tip. M. Ricci, Firanze.

Baldrati dott. I. — *Mostra Agricola della Colonia Eritrea.* — Tip. Nicolai, Firenze.

Sansone dott. A. — *Per la semina del frumento.* — Tip. G. Frisi, Cremona.

Tonini ing. V. — *Inventario delle forze idrauliche della provincia di Udine.* — Tip del Patronato, Udine.

Prof. Aducco. — *Chimica Agraria.* — Manuali Hoepli, Milano.

Faelli F. — *Razze Bovine, Equine, Suine, Ovine, Caprine.* — Manuali Hoepli.

Azimonti E. — C. Campi. — *Il Compicello scolastico.* — Manuali Hoepli, Milano.

Atti e memorie dell'Accademia di Verona — Indice dei volumi I-LXXV (I, II, III serie) — Tip. G. Franchini, Verona.

Atti del Reale Istituto Veneto di scienze lettere ed arti. — Segreteria R. Istituto, Venezia.

Vicentini — V. *Bendaggio pratico* — Tip. Cassone, Torino.

L'Ateneo Veneto. — Volume I, fasc. II, anno XXVI. — Tip. Orfanotrofio Pelizzato, Venezia.

Reale Istituto Lombardo di scienze e lettere. — Rendiconti. — Serie II, Volume XXXVI. fascicolo VII, VIII, IX.

A. Sansone. — *Gli essiccatoi Cooperativi da bozzoli.* — Biblioteca Agraria Ottavi. — Tip. Cassone, Casale.

Viglietto dott. Federico, redattore